

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Запеканка из творога

Номер рецептуры: **54-1г**

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. бл. и тип. меню для орган. пит. обуч. в общеобр. орг.: Пособ.-М.: Федер. центр гиг. И эпидем. Роспотребн., 2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
творог	125,6	120,9	12,56	12,09
мука пшеничная	9	9	0,9	0,9
			0	0
сметана	5,2	5,2	0,52	0,52
сухари панировочные	4,5	4,5	0,45	0,45
яйцо куриное		3,5	0	0,35
масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
молоко сгущенное	40	40	4	4
Выход:		130/40		13/4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	18,13
Жиры(г):	24,07
Углеводы(г):	41,33
Эн.ценность(ккал):	381,91

Ca (мг):	472,26
Mg (мг):	38,8
Fe (мг):	0,82
C (мг):	0,57

Технология приготовления: Протертый творог смешивают с мукой, яйцами, сахаром

. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметанной и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сгущенным молоком. Готовность определяют по уплотнению структуры - отделяется от стенок.

Температура подачи не менее 65 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

ОТВЕРЖДАЮ
Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): Чай с лимоном.

Номер рецептуры: № 686-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Чай заварка № 684	1	1	50	5
Вода		150		15
Сахар		10		1
Лимон	8	7	0,8	0,7
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,10
Жиры(г):	0,00
Углеводы(г):	15,20
Эн.ценность(ккал):	61,00

Ca (мг):	14,20
Mg (мг):	2,00
Fe (мг):	0,40
C (мг):	1,16

Технология приготовления: Необходимое количество чай-заварки, воды и сахара
разводим в емкости для третьих блюд, доводим до кипения. Температура
поддачи 75 С. Лимон обдают кипятком нарезают тонкими кружочками и кладут
в стакан, затем наливают горячий чай.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Горошек консервированный

Номер рецептуры: **22-16**

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кулин. изд. для обуч. образ. организаций под редакцией В.Р.Кучмы 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Горошек консервированный(без залив)	60	60	6	6
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,7
Жиры(г):	0,1
Углеводы(г):	3,5
Эн.ценность(ккал):	28,6

Ca (мг):	11
Mg (мг):	11
Fe (мг):	0,37
C (мг):	2,4

Технология приготовления: Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течении 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: №438-04

Наименование сборника рецептов:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	86,8	79	8,68	7,9
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
огурцы соленые	13	12	1,3	1,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
томат паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
картофель	128	96	12,8	9,6
Выход:	-	200	-	20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	15,79
Жиры(г):	15,75
Углеводы(г):	16,64
Эн.ценность(ккал):	263,81

Ca (мг):	36,00
Mg (мг):	45,00
Fe (мг):	3,23
C (мг):	9,53

Технология приготовления: мясо нарезанное брусочками по 10-15 г.обжаривают, заливают горячим бульоном или водой,добавляют пассерованную томат пасту и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении.На оставшемся бульоне приготавливают соус,в который кладут соленые огурцы,нарезанные соломкой,пассерованный лук,соль.Полученным соусом заливают мясо,добавляют картофель и тушат до готовности.За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.Для удобства порционирования картофель тушат отдельно.Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи блюда 65С.

Подготовил:
 Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 106-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отроsl. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"- Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Салат из свеклы с зеленым горошком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
свекла столовая свежая	60	50,52	6	5,052
горошек консервированный	6	6	0,6	0,6
масло растительное	6	6	0,6	0,6
соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,02
Жиры(г):	3,78
Углеводы(г):	4,38
Эн.ценность(ккал):	55,80

Ca (мг):	16,80
Mg (мг):	10,80
Fe (мг):	0,72
C (мг):	3,42

Технология приготовления: Подготовленную свеклу отваривают до готовности и охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой. Консервированный горошек соединяют со свеклой, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растител. перед раздачей.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сороко Н.О.Сорокоотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 685-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Чай заварка № 684	1	50 мл.	0,1	5 лит.
Вода		150		15
Сахар	7	7	0,7	0,7
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,20
Жиры(г):	0,00
Углеводы(г):	9,24
Эн.ценность(ккал):	37,69

Ca (мг):	4,54
Mg (мг):	3,80
Fe (мг):	0,74
C (мг):	0,04

Технология приготовления: Необходимое количество чай-заварки, воды и сахара разводим в емкости для третьих блюд, доводим до кипения. Температура подачи 75 С.

Подготовил:
Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(бл **П.лов из птицы**

Номер рецептуры: № 492-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Мясо птицы (грудка)	88,7	82,8	8,87	8,28
Масло сливочное	11,4	11,4	1,14	1,14
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8
Морковь	10	8	1	0,8
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Крупа рисовая	35	35	3,5	3,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
масса тушеной птицы		60		6
масса готового риса с овощами		100		10
Выход:		160		16

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	8,34
Жиры(г):	9,01
Углеводы(г):	27,63
Эн.ценность(ккал):	232,41

Ca (мг):	25,14
Mg (мг):	78,87
Fe (мг):	1,53
C (мг):	1,93

Технология приготовления: Рубленную птицу 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 40-50 мин в жарочный шкаф .

Температура подачи 65 С

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Какао-напиток натуральный
витаминизир. "Какао-панда"

Номер рецептуры: № ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Молоко	200	200	20,0	20,0
Какао-напиток натуральный витам.	13,5	13,5	1,35	1,35
Выход:	200	200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,84
Жиры(г):	4,68
Углеводы(г):	19,33
Эн.ценность(ккал):	130,39

Ca (мг):	270,35
Mg (мг):	31,20
Fe (мг):	0,58
C (мг):	1,04

Технология приготовления: Необходимое по норме количество какао-напитка
заливают необходимым количеством горячего молока и перемешать.

Готовый напиток охлаждают при комнатной температуре Перед подачей напитку
необходимо отстоять, после чего его разливают в стаканы.

Температура подачи: от +60 до +65° С или не ниже 15°С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

**Салат из белокачанной капусты
с огурцом**

Номер рецептуры: № 52-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания,
биотехн. И безоп. Пищи, Отроsl. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"-
Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
капуста белокачанная	44,28	35,4	4,428	3,54
огурцы свежие	21,5	20,4	2,15	2,04
масло растительное	4,2	4,2	0,42	0,42
соль	0,18	0,18	0,018	0,018
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,32
Жиры(г):	4,20
Углеводы(г):	2,22
Эн.ценность(ккал):	49,72

Ca (мг):	21,60
Mg (мг):	9,60
Fe (мг):	0,48
C (мг):	17,28

Технология приготовления: Капусту белокачанную свежую нарезают тонкой соломкой. У огурцов удаляют место крепления плодоножки и нарезают соломкой.

Соединяют ингредиенты, солят и перемешивают. Заправляют маслом перед раздачей.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(бл) **Котлеты из говядины**

Номер рецептуры: **№ 451-04**

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. блюда и кул. Изд. для предприятий обществ. питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т.Лапшиной 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	73,2	66,6	7,32	6,66
хлеб пшеничный	16,2	16,2	1,62	1,62
молоко	16,6	16,6	1,66	1,66
сухари	9	9	0,9	0,9
масло растительное	5	5	0,5	0,5
лук репчатый	6	5	0,6	0,5
соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		90		9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	11,56
Жиры(г):	14,42
Углеводы(г):	13,88
Эн.ценность(ккал):	209,80

Ca (мг):	36,80
Mg (мг):	20,91
Fe (мг):	2,14
C (мг):	0,37

Технология приготовления: Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют изделия в сухарях, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течении 5-7 мин.

.Температура подачи 65 С.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленного мяса, являются выделения бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокина Н.О.Сорокина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: № 510-04

Наименование сборника рецептов:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Крупа гречневая	37,5	37,5	3,75	3,75
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		150		15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,46
Жиры(г):	4,47
Углеводы(г):	36,00
Эн.ценность(ккал):	133,70

Ca (мг):	15,00
Mg (мг):	120,00
Fe (мг):	2,04
C (мг):	0,00

Технология приготовления: Подготовленную для варки крупу всыпают в под-
соленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют.Кашу
варят до загустения, помешивая.Масло сливочное можно добавлять во время варки
прокипяченное или ,поливая кашу при отпуске.Когда каша делается густой,
перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.
За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

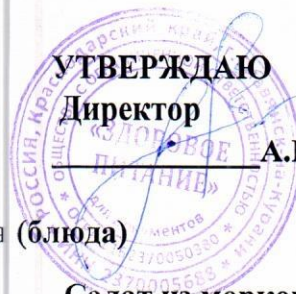
Температура подачи 65 С

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Салат из моркови по корейски

Номер рецептуры: № 68-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания,
биотехн. И безоп. Пищи, Отроsl. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"-
Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
морковь свежая	60	48	6	4,8
лук репчатый	7,1	6	0,71	0,6
масло растительное	4,2	4,2	0,42	0,42
сахар	0,6	0,6	0,06	0,06
соль	0,18	0,18	0,018	0,018
кислота лимонная	0,6	0,6	0,06	0,06
чеснок свежий	0,78	0,6	0,078	0,06
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,2
Жиры(г):	4,20
Углеводы(г):	6,00
Эн.ценность(ккал):	68,00

Ca (мг):	18,00
Mg (мг):	23,00
Fe (мг):	0,65
C (мг):	3,23

Технология приготовления: Подготовленную, нашинкованную соломкой морковь со -
единяют с лимонной кислотой, солью,рубленным чесноком,измельченным луком и тща
тельно растирают, добавляют подогретое растительное масло и перемешивают, охлаж
дают. Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокопягина Н.О.Сорокопягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Бефстроганов

Номер рецептуры: № 423-04

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	86,8	79	8,68	7,9
Лук репчатый	29	24	2,90	2,4
Масло растительное	8,3	8,3	0,83	0,83
Мука пшеничная	4	4	0,40	0,4
Сметана	20	20	2,00	2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	-	50/50	-	5/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	13,1
Жиры(г):	19,16
Углеводы(г):	6,84
Эн.ценность(ккал):	253,05

Ca (мг):	50
Mg (мг):	21
Fe (мг):	2,02
C (мг):	0,45

Мука пшеничная

Технология приготовления: Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до
толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм, массой по 5-7 г. Полу-
ченные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым
до температуры 150-180° С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая,
в течении 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны,
согласно рецептуре приготавливают соус, кладут в него пассерованный
лук, заливают обжаренное мясо и доводят до кипения
Температура подачи 65 С

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **№ 516-04**

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Макаронные изделия	34	34	3,4	3,4
масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,60
Жиры(г):	0,45
Углеводы(г):	21,87
Эн.ценность(ккал):	109,30

Ca (мг):	8
Mg (мг):	4,8
Fe (мг):	0,48
C (мг):	0

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве
кипящей подсоленной воде (1 кг макарон 6 литров воды 50 гр. соли). Макароны варят
20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате
чего масса их увеличивается в 3 раза в зависимости от сорта.
Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Капуста тушеная.

Номер рецептуры: № 534-04

Наименование сборника рецептов: Сб.рецепт.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр	Брутто,кг	Нетто,кг
Капуста белокочанная	72	57,3	7,2	5,73
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Морковь	1,2	1	0,12	0,1
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
лимонная кислота	0,05	0,05	0,005	0,005
мука пшеничная	0,6	0,6	0,06	0,06
Соль иодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		50		5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,23
Жиры(г):	1,47
Углеводы(г):	4,87
Эн.ценность(ккал):	37,83

Ca (мг):	27,33
Mg (мг):	10,67
Fe (мг):	0,41
C (мг):	10,63

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел
слоем 30 см ,бульон (20% от массы), лимонную кислоту, растительное масло , пассерова
нную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные овощи и тушат до готовности.

При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: № 54-32хн

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и тип.меню для орган.пит. обуч. в
общеобр.орг.:Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн.,2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Яблоко	45,2	40	4,52	4
Сахар	7	7	0,7	0,7
Вода	170	170	17	17
кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,3
Жиры(г):	0,2
Углеводы(г):	11,1
Эн.ценность(ккал):	46,7

Ca (мг):	10
Mg (мг):	4,7
Fe (мг):	1,02
C (мг):	3,12

Технология приготовления: Яблоки моют , удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют яблоки, варят 10-12 минут. Компот охлаждают, разливая по стаканам, предварительно разложив туда яблоки.

Температура подачи 20 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 388-04

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. бл. и кул. изд. для пред. общ. пит. при общеобр. школах. 2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
рыба (минтай)	87,3	59,4	8,73	5,94
хлеб пшеничный	16,2	16,2	1,62	1,62
молоко	23,4	23,4	2,34	2,34
лук репчатый	7	5	0,7	0,5
сухари панировочные	9	9	0,9	0,9
масло растительное	5	5	0,5	0,5
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
ВЫХОД		90		9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	6,26
Жиры(г):	2,16
Углеводы(г):	22
Эн.ценность(ккал):	204,46

Ca (мг):	38,7
Mg (мг):	36,7
Fe (мг):	1,09
C (мг):	0,42

Технология приготовления: Филе рыбы без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, луком, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в духовом шкафу в течении 5 минут.

Температура подачи 65°C.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): Рагу из овощей

Номер рецептуры: № 541-04

Наименование сборника рецептов:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Картофель	75	56,4	7,5	5,64
Морковь	41	32	4,1	3,2
Лук репчатый	14,3	12	1,43	1,2
Капуста белокочанная	49	38	4,9	3,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Соус № 587		45		4,5
Масло сливочное	2,7	2,7	0,27	0,27
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Морковь	3,4	2,7	0,34	0,27
Лук репчатый	1	0,9	0,1	0,09
Томатная паста	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		150		15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,8
Жиры(г):	7,4
Углеводы(г):	13,6
Эн.ценность(ккал):	133,4

Ca (мг):	56
Mg (мг):	29
Fe (мг):	1,02
C (мг):	12,2

Технология приготовления: Оч Нарезанные дольками или кубиками картофель
слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают.
Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляю
припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут до готовности.
За 5-10 минут до готовности кладут соль. Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюдо)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Компот из кураги**

Номер рецептуры: **54 - 2хн - 22**

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и тип меню для орган.пит. обуч. в
общеобр.орг.: Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн., 2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
курага	21,4	20	2,14	2
сахар песок	7	7	0,7	0,7
вода	190	190	19	19
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1
Жиры(г):	0,1
Углеводы(г):	15,7
Эн.ценность(ккал):	66,9

Ca (мг):	45
Mg (мг):	18
Fe (мг):	0,58
C (мг):	0,32

Технология приготовления: Плоды перебирают, тщательно промывают, не
сколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный
сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют
в горячей воде, доводят воду до кипения. Курагу варят 10-20 минут.

При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают сиропом.

Температура подачи 20 С

Курага сохранила форму, залита прозрачным компотом, цвет - желтоватый, вкус сладкий

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: **№ 301-13**

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Яйца		92,3		9,23
Молоко	57,5	57,5	5,75	5,75
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового омлета		145		14,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		145/5		14,5/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,7
Жиры(г):	18
Углеводы(г):	5,3
Эн.ценность(ккал):	225,5

Ca (мг):	125
Mg (мг):	17
Fe (мг):	1,5
C (мг):	0,3

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, иодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают на разогретый и смазанный маслом противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Кисель вишневый
витаминизированный.

Номер рецептуры: № ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Кисель на натуральной основе	20	20	20	20
Вода	180	180	18	18
Выход:		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0
Жиры(г):	0
Углеводы(г):	23
Эн.ценность(ккал):	92
Содерж. Крахмала (г):	3

С (мг):	20
В1 (мг):	0,4
В3 (мг):	2,4
В6 (мг):	0,8
РР (мг):	6,4

Технология приготовления: Необходимое по норме количество Киселя на натуральной основе витаминизированного размешать в небольшом количестве холодной воды, взятой от общего количества воды, указанной в рецептуре.

Подготовленную основу вливают в кипяченую воду температурой 95-98°C и тщательно перемешивают. Готовый напиток охлаждают при комнатной температуре, после чего его разливают в стаканы.

Готовый напиток довести до кипения, но не кипятить.

Температура подачи: в горячем виде от +60 до +65° С, в холодном виде не ниже 15°С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда).

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Тефтели (2 вариант)

Номер рецептуры: № 461-04

Наименование сборника рецептур: Сб.рец. бл. и кул. изд. для пред. общ. пит. при
общеобр. школах. 2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	41,7	38	4,17	3,8
крупа пшеничная	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
масло растительное	3	3	0,3	0,3
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Соус № 587:				
масло сливочное	1,8	1,8	0,18	0,18
Мука пшеничная	1,4	1,4	0,14	0,14
морковь	2,3	1,8	0,23	0,18
томат паста	3,6	3,6	0,36	0,36
Лук репчатый	1,1	0,9	0,11	0,09
сахар	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:		60/30		6/3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	7,7
Жиры(г):	7,68
Углеводы(г):	11,24
Эн.ценность(ккал):	166,69

Ca (мг):	31,32
Mg (мг):	17,98
Fe (мг):	1,62
C (мг):	2,33

Технология приготовления: В мясной фарш добавляют соль, нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. 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.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 520-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Картофель	170,8	128,3	17,08	12,83
Молоко	24	24	2,4	2,4
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		150		15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,18
Жиры(г):	4,25
Углеводы(г):	19,78
Эн.ценность(ккал):	130,66

Ca (мг):	41,99
Mg (мг):	28,2
Fe (мг):	1,06
C (мг):	5,1

Технология приготовления: Очищенный картофель хорошо промывают в холодной воде. Варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Вареный горячий картофель пропускают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая добавляют в два три приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное масло сливочное. Смесь добивают до пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Картофель отварной

Номер рецептуры: № 426-13

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Первалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Картофель	198	150	19,8	15
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		150		15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,85
Жиры(г):	4,55
Углеводы(г):	21,19
Эн.ценность(ккал):	140

Ca (мг):	44,99
Mg (мг):	30,21
Fe (мг):	1,14
C (мг):	14,15

Технология приготовления: Очищенный картофель хорошо промывают в холодной подсоленной воде. Варят в воде с солью до готовности, воду сливают.

Вводят сливочное масло, накрывают крышкой.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Кофейный напиток на молоке

Номер рецептуры: **№ 689-04**

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Кофейный порошок	5	5	0,5	0,5
Сахар	10	10	1	1
Молоко	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,6
Жиры(г):	5,1
Углеводы(г):	19,24
Эн.ценность(ккал):	145,09

Ca (мг):	273,74
Mg (мг):	42
Fe (мг):	1,17
C (мг):	1,04

Технология приготовления: Кофейный порошок разводят в небольшом количестве кипяченного молока и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют оставшееся горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Жиры(г):

Углеводы(г)

Энергетическая ценность

Технологическая карта

наименование изделия

наименование рецептуры

наименование документа

Дата составления

Составитель

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 100-13

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Первалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Сыр	26	25	2,6	2,5
Выход:		25		2,5

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,25
Жиры(г):	7,38
Углеводы(г):	0
Эн.ценность(ккал):	89,58

Ca (мг):	220
Mg (мг):	8,75
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,18

Технология приготовления: Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной
или треугольной формы, очищают от корки, нарезают ломтиками 2-3 мм.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»
 А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
 Наименование кулинарного изделия(блюда): **Каша молочная с крупой(жидкая)**
 Номер рецептуры: **№ 54-27к-22**

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и тип.меню для орган.пит. обуч. в общеобр.орг.:Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн.,2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Крупа манная или рисовая	31,3	31,3	3,13	3,13
Молоко	132,5	132,5	13,25	13,25
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Вода	94	94	9,4	9,4
Технологическая карта				
Наименование изделия				
Наименование сырья				
Выход:		250		25

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,6
Жиры(г):	6,42
Углеводы(г):	31,71
Эн.ценность(ккал):	208,61

Ca (мг):	186
Mg (мг):	35
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,76

Сахар

Технология приготовления: Молоко доводят до кипения,добавляют в него кипящую воду,сахар,когда смесь закипит,быстро всыпают,при постоянном помешивании,тонкой струей манную крупу.Варят 15 минут.Манная крупа заваривается через 20 -30 сек и, если не всыпать крупу за это время,образуются комки.Сливочное масло необходимо добавить кашу за 2 минуты до готовности и тщательно перемешать.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:
 Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 639-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Компот из смеси сухофруктов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Смесь сухофрукты	15	15	1,5	1,5
Сахар	10	10	1	1
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,3
Жиры(г):	0
Углеводы(г):	17,18
Эн.ценность(ккал):	69,65

Ca (мг):	29,54
Mg (мг):	1,26
Fe (мг):	0,07
C (мг):	0,1

Кислота лимонная

Технология приготовления: Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности. Температура подачи 14С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Белки(г):

Жиры(г):

Углеводы(г):

Эн.ценность(ккал):

Технология приготовления:

нагревают до кипения, всыпают

готовности. Температура подачи

Подготовил:

Технолог:

Согласовано: