



Утверждаю

Директор MAOU CШ № 8

А.В.Пушеначев

Технологическая карта № 3

Наименования: Горячий бутерброд с сыром, с маслом (батон "Молочный" йодовый)

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛиПринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр голландский, или российский, или швейцарский, или чеддер, или костромской	20,4	20	2,04	2,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Батон "Молочный" йодовый	40	40	4,0	4,0
Выход:	-	40/20/10	-	4,0/2,0/1,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40/20/10	7,46	14,0	20,9	239,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,073	0,092	0,322	97,0	0,14	187,2	137,0	20,2	73,0	1,02	15,44

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом сливочным, а сверху кладут 1 кусочек сыра. Сыр режут на большие куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от покрытия и нарезают на порционные кусочки толщиной не более 1,5-2 мм. Помещают в жарочный шкаф на 3-5 минут до образования румяной корочки.

Отпускают при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – слегка расплавленный сыр с румяной корочкой

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый

Вкус: сыра и хлеба

Запах: запеченного сыра в сочетании с хлебом

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда №16

Наименование блюда: Овощи натуральные свежие (помидор)

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	70,6	60	117,7	100
Выход:	-	60	-	100

А. В. Шушеначев

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,66	0,12	2,28	13,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,036	0,024	-	80,0	14,4	8,4	15,6	12,0	174,0	0,54	1,02

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	0,2	3,8	22,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,04	-	133,3	24,0	14,0	26,0	20,0	290,0	0,9	1,7

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры – целые или нарезанные дольками (пополам)

Консистенция: помидоров - мягкая

Цвет: помидоров - красный

Вкус: соответствует входящему сырию

Запах: соответствует входящему сырию

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 36

Наименование блюда: Омлет с морковью, маслом

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	2 ½ шт.	100	250 шт.	10,0
Молоко или вода	30	30	3,0	3,0
Морковь свежая до 1 января	60	48/45 ¹	6,0	4,8/4,5 ¹
с 1 января	64	48/45 ¹	6,4	4,8/4,5 ¹
или морковь свежая очищенная в/у	48,4	48/45 ¹	4,84	4,8/4,5 ¹
Масло сливочное	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса готового омлета	-	150	-	15,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	150/5	-	15,0/0,5

¹ Масса вареной протертой моркови.

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/5	11,1	15,0	5,2	201,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,388	0,315	2,375	527,0	0,6	91,7	195,85	29,18	214,38	2,18	20,26

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают: полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают. Отварную морковь протирают на протирачной машине или мелко рубят, смешивают с омлетной смесью, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем 2,5-3 см, полностью прожаривая. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,388	0,315	2,375	527,0	0,6	91,7	195,85	29,18	214,38	2,18	20,26

При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: от желтого до оранжевого.

Вкус: свежих жареных яиц и моркови.

Запах: свежих жареных яиц и моркови.

При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная

Утверждаю
 Директор МАОУ СШ № 8
 _____ А. В. Шустепачев

Технологическая карта № 75

Наименование: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛинпринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Молоко	102	100	10,2	10,0
Вода	120	120	12,0	12,0
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход:	-	200	-	20,0

Технологическая карта № 75

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,1	3,0	14,3	95,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,13	-	13,3	0,52	111,0	107,0	30,7	184	1,1	9,0

1 порция (100 г)

100 г

100 порц

Технология приготовления:

Смесь воды и молока (1/2 от нормы) доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, оставшееся молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 75 °С.

Требования к качеству:

Видный вид: напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 26

Наименование блюда: Суп картофельный с рыбой (горбуша)

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений / Изд. 4-е переработанное и дополненное. Уральский региональный центр питания: Пермь, 2013 г. – 532 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	41,6	31,2	52	39
с 1 ноября по 31 декабря	44,6	31,2	55,7	39
с 1 января по 28-29 февраля	48	31,2	60	39
с 1 марта	52	31,2	65	39
или картофель свежий очищенный в/у	34,6	31,2	43,3	39
Лук репчатый	7,6	6,4	9,5	8
или лук репчатый очищенный в/у	6,5	6,4	8,1	8
Морковь до 1 января	8	6,4	10	8
с 1 января	8,6	6,4	10,7	8
или морковь свежая очищенная в/у	6,5	6,4	8,1	8
Минтай (потрошенный обезглавленный)	53,4	39	89	65
или филе минтая на шкуре	45,9	39	76,5	65
или терпуг неразделанный	84,8	39	141,4	65
или кета (потрошенная обезглавленная)	53,5	39	89,1	65
или горбуша (потрошенная с головой)	55,7	39	92,9	65
или горбуша неразделанная	67,3	39	112,1	65
или филе горбуши с кожей без костей в/у	45,9	39	76,5	65
Масса готовой рыбы	-	30	-	50
Масло сливочное	4	4	5	5
Бульон рыбный	160	160	200	200
Выход:	-	200/30	-	250/50

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/30	8,3	5,9	14,8	146,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,09	0,041	0,896	68,0	1,37	9,08	66,79	15,46	213,54	0,25	13,22

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/50	8,74	6,83	18,5	171,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,125	0,059	1,5	86,4	1,73	13,28	102,4	22,16	295,76	0,365	21,32

Технология приготовления:

Из рыбных пищевых отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей. Варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – кусочки рыбы, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; рыба – мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный продуктам, входящих в суп

Запах: свойственный продуктам, входящих в суп с ароматом рыбы

с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Цвет: супа – светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный продуктам, входящих в суп

Запах: свойственный продуктам, входящим в суп с ароматом рыбы



Утверждаю
Директор MAOU CШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 53

Наименование блюда: Курица по-тайски

Номер рецептуры: 323

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. ФГАУ
НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.:
Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	88,5	87,5	99,1	98
или мясо птицы (бескостное) замороженное	94	87,5	105,3	98
Масло сливочное	7,5	7,5	8,4	8,4
Крупа рисовая	58,5	58,5	65,5	65,5
Масло растительное	5	5	5,6	5,6
Лук репчатый	14	11,8	15,7	13,2
или лук репчатый очищенный в/у	12	11,8	13,4	13,2
Морковь свежая до 1 января	16,6	13,3	18,6	15
с 1 января	17,8	13,3	20	15
или морковь свежая очищенная в/у	13,4	13,3	15,1	15
Томатная паста	7,5	7,5	8,4	8,4
Бульон и/или вода	163	163	183	183
Выход:	-	250	-	280

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	19,7	25,0	39,8	463,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,13	0,11	0,105	229,0	1,37	41,25	325,0	172,5	485,0	2,75	5,37

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
280	22,06	28,0	44,6	519,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,145	0,12	0,12	256,0	1,53	46,2	364,0	193,2	543,2	3,08	6,01

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают кубиком и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) в течение 10-15 минут, соединяют с припущенными овощами, добавляют оставшееся количество бульона и/или воды, доводят до кипения и тушат в течение 10-15 минут. Рис отварной: Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают. Отпускают курицу с гарниром из риса отварного.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо вместе с овощами и рисом уложены на тарелке.

Консистенция: мяса и овощей - мягкая, риса - мягкая и рассыпчатая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы и рису с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы и рису с привкусом томата и овощей.

количество бульона и/или воды, доводят до кипения и тушат в течение 10-15 минут. Рис

отварной. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л

воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении.

Отпускают курицу с гарниром

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо вместе с овощами и рисом уложены на тарелке.

Консистенция: мяса и овощей - мягкая, риса - мягкая и рассыпчатая.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы и рису с привкусом томата и

овощей.



Утверждаю
Директор MAOU CШ № 8
А.В.Шушеначев

Технологическая карта блюда № 11

Наименование блюда: Салат витаминный (2-й вариант)

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛипринт, 2005. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	18,8	15*	31,3	25*
или капуста свежая зачищенная в/у	15,3	15*	25,5	25*
Лук зеленый	7,5	6	12,5	10
Перец сладкий	15	9	25	15
Горошек консервированный	18,5	12**	30,8	20**
или кукуруза консервированная	18,5	12**	30,8	20**
Сахар	3	3	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,2	0,2
Вода кипяченая	3	3	5	5
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход:		60		100

* - масса прогретой белокочанной капусты

** - масса прогретого горошка зеленого консервированного (или кукурузы консервированной)

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,96	3,7	5,7	60,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,022	0,022	-	31,75	11,82	14,7	14,14	6,09	74,37	0,258	1,17

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,6	6,17	9,5	100,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0371	0,0368	-	52,93	19,7	24,5	23,57	10,15	123,95	0,43	1,96

Технология приготовления:

Белокочанную капусту подготавливают (добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании). Морковь, перец сладкий

очищают. Лук зеленый подготавливают (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием), нарезают. Горошек или кукурузу консервированные доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой. Поверхность, блестящая от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салат

Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, сладкого перца - хрустящая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата

Вкус: приятно-кисловатый, свойственный для продуктов, входящих в салат в сочетании с растительным маслом.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: приятно-кисловатый, свойственный для продуктов, входящих в салат в сочетании с растительным маслом.



Утверждаю
Директор MAOU CШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта № 81

Наименование: Напиток клюквенный

Номер рецептуры: 700

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004 г. – 639 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква	26,4	25	2,64	2,5
Вода	205	205	20,5	20,5
Сахар	6	6	1,0	1,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,17	-	11,0	45,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0025	0,0032	-	-	0,6	2,81	2,08	2,83	20,64	0,122	0,011

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 6-8 минут и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный однородный напиток ярко-красного цвета, налит в стакан.

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: ярко-красный

Вкус: кисло-сладкий

Запах: выраженный аромат клюквы (или брусники)

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой,

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А.В.Шушеначев



Технологическая карта блюда № 14

Наименование блюда: Салат из зеленого горошка

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептов: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый	14,2	12	23,8	20
или лук репчатый очищенный в/у	12,1	12	20,2	20
Яйцо	3/10 шт.	12	½ шт.	20
Горошек зеленый консервированный	50,9	33	84,9	55
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход:	-	60	-	100

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	2,58	10,46	2,77	115,52

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,025	0,064	-	19,85	1,11	21,6	38,22	6,25	69,1	0,41	2,85

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	4,3	17,4	4,62	192,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,043	0,107	-	33,08	1,85	36,0	63,7	10,42	115,1	0,68	4,76

Технология приготовления:

Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком. Яйца (обрабатывают: полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), яйца, сваренные вкрутую — кубиком, соединяют с подготовленным горошком, солью, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи 14°C.

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,043	0,107	-	33,08	1,85	36,0	63,7	10,42	115,1	0,68	4,76

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка

Запах: консервированного зеленого горошка

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 34

Наименование блюда: Макароны, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 207

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	52,5	52,5	70	70
<i>Масса отварных макарон</i>	-	162	-	216
Сыр	7,65	7,65	10,2	10
Масло сливочное	2,5	2,5	3,3	3,3
<i>Масса полуфабриката</i>	0	169,5	-	226
<i>Масса запеченных макарон</i>	-	150	-	200
Выход с маслом:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	8,15	4,13	33,41	203,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,05	0,027	0,106	11,4	0,0075	62,9	63,92	8,35	49,35	0,68	0,61

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Сыр 200	10,8	5,51	44,55	271,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,067	0,036	0,14	15,2	0,01	83,8	85,22	11,13	65,8	0,91	0,08

Технология приготовления:

Отварные макароны, заправленные маслом сливочным, кладут на порционную сковороду или противень слоем 3-4 см, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной корочки при температуре 220-280 °С

При подаче нарезают на порции, поливают сливочным маслом, предварительно растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбы или квадрата, политы маслом

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам, немного солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 76

Наименование: Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Молоко	102	100	10,2	10,0
Вода	110	100	11,0	10,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход с молоком, с сахаром:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,28	3,08	9,19	77,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,2	-	17,3	0,7	143,0	130,0	34,3	220,0	1,1	11,7

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании, вливают горячее молоко, и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – светло-шоколадного цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А.В.Шушеначев



Технологическая карта блюда № 6

Наименование блюда: Салат из сырых овощей (морковь, помидор свежий, огурец свежий, капуста белокочанная)

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь до 1 января	20	16	2,0	1,6
с 1 января	21,2	16	21,2	1,6
или морковь свежая очищенная в/у	16,4	16	16,4	1,6
Помидоры свежие	29,3	25	2,93	2,5
Огурцы свежие	35,0	34,8	3,50	3,48
Капуста белокочанная, свежая	23,8	19	2,38	1,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	6,2	5,7	83,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,036	-	162,03	9,58	23,18	33,62	17,52	183,39	0,6	2,73

Технология приготовления:

Подготовленную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь и капуста нарезаны тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, овощи сохраняют форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.

Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей – натуральный

Вкус: умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Запах: свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.

крышкой. Морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. В кипящий бульон или воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеную свеклу, припущенные лук и морковь. Варят до готовности. Добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили правильную форму нарезки, не переварены

Консистенция: овощей – мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиновый

Вкус: умеренно соленый, кисловато-сладкий, не допустим привкус сырой свеклы

Запах: продуктов, входящих в суп

нарезанный кубиками картофель и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеную свеклу, припущенные лук и морковь. Варят до готовности. Добавляют сметану и доводят до кипения.

Вкус: умеренно соленый, кисловато-сладкий, не допустим привкус сырой свеклы

Запах: продуктов, входящих в суп



Утверждаю
Директор MAOU CШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 20

Наименование блюда: Свекольник со сметаной

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептов: Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН) / под ред. Л. Е. Курнешовой. – Центр «Школьная книга», Москва, 2006 г. – 183 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	41,6	31,2	52	39
с 1 ноября по 31 декабря	44,6	31,2	55,7	39
с 1 января по 28-29 февраля	48	31,2	60	39
с 1 марта	52	31,2	65	39
или картофель свежий очищенный в/у	34,6	31,2	43,3	39
Лук репчатый	6,6	5,6	8,3	7
или лук репчатый очищенный в/у	5,7	5,6	7,1	7
Морковь до 1 января	8	6,4	10	8
с 1 января	8,6	6,4	10,7	8
или морковь свежая очищенная в/у	6,5	6,4	8,1	8
Свекла до 1 января	24	19,2	30	24
с 1 января	25,6	19,2	32	24
или свекла свежая очищенная в/у	19,4	19,2	24,2	24
Томатная паста	5,6	5,6	7	7
Масло растительное	3,2	3,2	4	4
Бульон	140	140	175	175
Выход:	-	200	-	250
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/10	-	250/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/10	3,1	3,5	8,4	77,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,075	0,031	-	66,2	1,88	16,88	34,34	14,57	216,81	0,41	3,31

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/10	3,81	4,0	10,41	93,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,09	0,037	-	81,8	2,35	19,4	41,79	18,04	269,0	0,51	3,97

Технология приготовления:

Очищенную и вымытую свеклу нарезают соломкой или шинкуют. Складывают в кастрюлю, добавляют воду или бульон, томатную пасту, растительное масло и тушить, закрыв

200/10	3,1	3,5	8,4	77,5
--------	-----	-----	-----	------

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 45

Наименование блюда: Мясо духовое

Номер рецептуры: 258

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛиПринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	157,1	115,6	176	129,5
или говядина бескостная	125,7	115,6	140,8	129,5
Масло растительное	8,5	8,5	9,5	9,5
Картофель с 1 сентября по 31 октября	154,2	115,6	172,7	129,5
с 1 ноября по 31 декабря	165,1	115,6	184,9	129,5
с 1 января по 28-29 февраля	177,9	115,6	199,3	129,5
с 1 марта	192,7	115,6	215,8	129,5
или картофель свежий очищенный в/у	128,5	115,6	143,9	129,5
Морковь до 1 января	31,3	25	35,1	28,0
с 1 января	33,3	25	37,3	28,0
или морковь свежая очищенная в/у	25,3	25	28,3	28,00
Лук репчатый	17,3	14,5	19,4	16,2
или лук репчатый очищенный в/у	14,7	14,5	16,5	16,2
Томатное пюре	8	8	9	9
Мука пшеничная	3	3	3,4	3,4
Масса тушеного мяса	-	70	-	78,4
Масса соуса и овощей	-	180	-	201,6
Выход:	-	250	-	280

Картофель с 1 сентября по 31 октября 154,2 115,6 172,7 129,5

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	16,5	15,4	28,4	318,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,197	0,175	-	219	4,91	27,1	242,67	53,38	820,46	2,83	12,36

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
280	18,48	17,25	31,8	356,4

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,22	0,196	-	245	5,49	30,35	271,8	59,78	918,91	3,17	13,84

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
----------	----------	---------	-------------	--------------------

Технология приготовления:

Обжаренные порционные куски мяса (1-2 куска на порцию) тушат с добавлением бульона и пассерованного томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

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 и соуса – темно-красный, овощей в разрезе – натуральный

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей

овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная

Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный, овощей в разрезе –

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 65

Наименование: Компот из свежей груши

Номер рецептуры: 449

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Груши	33,3	30	3,33	3,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	180	180	18,0	18,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:	-	200,0	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,12	0,09	13,1	54,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,003	0,005	-	0,22	0,24	4,53	3,63	2,72	32,25	0,54	0,23

Технология приготовления:

У подготовленных груш удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные фрукты и варят при слабом кипении в течение 6-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши без сердцевин нарезаны дольками. Плоды не разваренные, сохранившие форму

Консистенция: сироп жидкий, плоды мягкие

Цвет: сироп бесцветный

Вкус: кисло-сладкий фруктовый

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,1	54,0

воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные фрукты и варят при слабом кипении в течение 6-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Консистенция: сироп жидкий, плоды мягкие

Холодные блюда и закуски

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А.В.Шушеначев



Технологическая карта № 1

Наименования: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб пшеничный	40	40	4,0	4,0
Выход:	-	40/10	-	4,0/1,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40/10	3,14	7,52	19,78	150,97

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,065	0,032	0,13	45,0	-	11,2	37,0	13,2	55,4	0,82	15,44

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом сливочным.

Отпускают при температуре 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

0,065	0,032	0,13	45,0	-	11,2	37,0	13,2	55,4	0,82	15,44
-------	-------	------	------	---	------	------	------	------	------	-------

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 37

Наименование блюда: Вареники ленивые отварные, с маслом

Номер рецептуры: 218

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вареники ленивые (полуфабрикат) ТК 37	-	142,5	-	190
Творог	119,3	116,9	159,0	155,8
Мука пшеничная	16,4	16,4	21,9	21,9
Сахар	7,1	7,1	9,5	9,5
Яйца	1/5 шт.	8	¼ шт.	10,7
Масса вареных вареников	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом	-	150/5	-	200/5

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/5	17,5	11,0	22,8	261,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,045	0,223	0,363	29,9	0,09	157,4	126,65	22,92	113,03	0,62	9,38

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	23,3	13,5	30,4	336,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,055	0,3	0,46	37	0,12	209,5	168,46	30,56	150,35	0,84	12,5

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.

Отпускают предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,055	0,3	0,46	37	0,12	209,5	168,46	30,56	150,35	0,84	12,5

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный - творога

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 37

Наименование блюда: Вареники ленивые (полуфабрикат)

Номер рецептуры: 217

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		10 кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	837	820	8,37	8,2
Мука пшеничная	115	115	1,15	1,15
Сахар	50	50	0,5	0,5
Яйца	1 ½ шт.	60	15 шт.	0,6
Соль	8	8	0,08	0,08
Выход	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	304,0	49,39	155,3	1866,8

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,55	2,43	1,32	429,3	4,1	1400,0	2018,1	214,2	1144,2	6,31	76,98

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, обработанные яйца (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: белый

Вкус: продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный запах творога

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,55	2,43	1,32	429,3	4,1	1400,0	2018,1	214,2	1144,2	6,31	76,98

последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 73

Наименование: Чай с лимоном, с сахаром

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход: чай-заварка	-	50	-	5,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход:	-	200/7/5	-	20,0/0,7/0,5

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/7/5	0,2	0,01	9,9	41,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,001	0,0009	-	0,05	2,2	15,8	8,0	6,0	33,7	0,78	0,005

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Затем лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или чашку, где плавает кружок лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

0,01	9,9	41,0
------	-----	------



Утверждаю
Директор MAOU CШ № 8
А.В.Шушеначев

Технологическая карта блюда № 15

Наименование блюда: Овощи натуральные свежие (огурец)

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, г
Огурцы свежие	63,2	60	105,3	100
Выход:	-	60	-	100

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,5	0,1	1,5	8,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,018	0,024	-	6,0	6,	13,8	25,2	8,4	84,6	0,36	1,8

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,8	0,1	2,5	14,0

				Брутто, г		Нетто, г		Брутто, кг		Нетто, г	
B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I	
0,03	0,04	-	10,0	10,0	23,0	42,	14,	141,	0,6	3,0	

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая

Цвет: огурцов – зеленый

Вкус: соответствует входящему сырью

Запах: соответствует входящему сырью

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,04	-	10,0	10,0	23,0	42,	14,	141,	0,6	3,0

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 27

Наименование блюда: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений / Изд. 4-е переработанное и дополненное. Уральский региональный центр питания: Пермь, 2004 г. – 532 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	57,6	43,2	72	54
с 1 ноября по 31 декабря	61,8	43,2	77,2	54
с 1 января по 28-29 февраля	66,5	43,2	83,1	54
с 1 марта	72	43,2	90	54
или картофель свежий очищенный в/у	48	43,2	60	54
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Масло растительное	3,2	3,2	4	4
Бульон	150	150	187,5	187,5
Выход:	-	200	-	250
Клецки:				
Мука пшеничная	7	7	14	14
Масло сливочное	1	1	2	2
Яйца	1/18 шт.	2,2	1/36 шт.	4,4
Вода	12	12	24	24
Масса полуфабриката	-	22,5	-	45
Масса готовых клецек	-	25	-	50
Выход супа с клецками:	-	200/25	-	250/50

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Техническая характеристика, г/100 г продукта (г/100 г)										
Выход, г		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал		
200/25		4,4		5,3		24,2		162,0		
бульон						150		150		187,5
						200				250
B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,05	0,04	0,063	115,0	4,14	11,71	40,54	14,41	250,0	0,608	11,57

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/50	6,27	7,4	33,9	227,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,07	0,054	0,1	153,0	5,52	15,61	54,05	19,22	333,3	0,81	15,43

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: в воду или бульон кладут соль, масло доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать в течение 10 минут. Затем охлаждают, добавляют в три приема подготовленные яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый; жира на поверхности – светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофельному супу

Запах: пассерованных овощей и картофеля

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 40

Наименование блюда: Поджарка из рыбы с луком

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай (потрошенный обезглавленный)	168,2	116	201,8	139,2
или филе минтая с кожей без костей	142,7	116	171,2	139,2
или терпуг неразделанный	276,3	116	331,5	139,2
или терпуг (потрошенный с головой)	236,8	116	284,2	139,2
или кета (потрошенная обезглавленная)	173,1	116	207,7	139,2
или филе горбуши с кожей без костей	143,3	116	171,9	139,2
или филе камбалы без кожи и костей	152,7	116	183,2	139,2
Мука пшеничная	8	8	10	10
Лук репчатый	72	60,5/30*	96	80,6/40*
или лук репчатый очищенный в/к	61,1	60,5/30*	81,4	80,6/40*
Масло растительное	-	5	7	7
Масса рыбы жареной	-	100	-	120
Выход:	-	100/30	-	120/40

* - масса лука репчатого пассерованного

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100/30	17,4	10,8	5,6	189,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,227	0,087	0,232	4,17	1,35	41,6	232,47	53,84	394,88	1,0	45,6

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120/40	23,5	14,1	5,2	242,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,294	0,106	0,28	5,0	1,78	50,59	281,42	65,26	481,17	1,24	54,8

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, панируют в муке и жарят вместе с мелко нарезанным луком. При отпуске жареные кусочки рыбы с луком гарнируют.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: обжаренные кусочки рыбы с луком уложены на тарелку, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: - корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый (кеты – розовый)

Вкус: жареной рыбы с луком, умеренно соленый

Запах: свойственный жареной рыбе с луком

Запах: свойственный жареной рыбе с луком



Утверждаю
Директор MAOU CШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 57

Наименование блюда: Рис отварной с овощами*

Номер рецептуры: 166

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	50,3	50,2	67,2	67
<i>Масса каши</i>	-	135	-	180
Морковь до 1 января	22,5	18	30	24
с 1 января	24	18	32	24
или морковь свежая очищенная в/у	18,225	18	24,3	24
Лук репчатый	2,7	2,3	3,6	3
или лук репчатый очищенный в/у	2,4	2,3	3,1	3
Масло сливочное	4	4	5,3	5,3
<i>Масса каши с овощами</i>	-	150	-	200
Выход:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	3,6	3,9	35,9	193,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,045	0,023	0,056	159,0	0,28	8,68	68,15	25,47	69,64	0,51	1,39

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	4,8	5,2	47,9	257,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,03	0,08	212,0	0,37	11,57	90,86	33,96	92,85	0,68	1,85

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают с добавлением сливочного масла до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мелко шинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: отварного риса с овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: отварного риса с овощами, умеренно соленый

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 69

Наименование: Кисель из черной смородины

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина черная	17,1	16	1,71	1,6
Крахмал картофельный	6	6	0,6	0,6
Сахар	5	5	0,5	0,5
Вода	180	180	18,0	18,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,96	0,06	10,0	44,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0025	0,004	-	0,98	5,12	6,248	7,49	3,75	39,314	0,16	0,123

Расход сырья и полуфабрикатов

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель без частичек ягод, комочков и пленок, поверхность гладкая, разлит в стаканы

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: ягод, из которых приготовлен кисель

Вкус: кисло-сладкий

Запах: аромат соответствует ягодам, из которых приготовлен кисель



Утверждаю
 Директор MAOU CШ № 8
 А. В. Шушеначев

Технологическая карта № 2

Наименования: Бутерброд с джемом, с маслом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Джем или повидло	20,2	20	2,02	2,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб пшеничный	40	40	4,0	4,0
Выход:	-	40/20/10	-	4,0/2,0/1,0

Технологическая карта № 2

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40/20/10	3,27	7,52	34,1	217,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,067	0,036	0,13	55,0	0,48	13,6	40,6	15,0	85,8	0,9	16,08

Расход сырья и полуфабриката

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем джемом или повидлом.

Отпускают при температуре 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и джемом или повидлом

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

Технологическая карта № 2

0,067	0,036	0,13	55,0	0,48	13,6	40,6	15,0	85,8	0,9	16,08
-------	-------	------	------	------	------	------	------	------	-----	-------

Вторые горячие блюда



Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 32

Наименование блюда: Каша вязкая молочная овсяная с клюквой, с маслом

Номер рецептуры: 54-12к

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	35,7	35,7	47,6	47,6
Молоко	71,4	71,4	95,2	95,2
Клюква	7,7	7,1	10,2	9,5
Масло сливочное	7,1	7,1	9,5	9,5
Сахар	2,2	2,2	2,9	2,9
Вода	43	43	57	57
<i>Масса каши</i>	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом:	-	150/5	-	200/5

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/5	6,2	11,4	24,8	227,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,123	0,121	0,169	44,9	0,55	115,8	156,89	41,6	188,87	1,18	7,95

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	8,2	14,2	33,1	293,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,162	0,159	0,2	57,0	0,73	154,0	208,78	55,5	251,47	1,57	10,6

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, промывают в воде, размораживают. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 2-3 минуты до готовности добавляют клюкву, растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	8,2	14,2	33,1	293,0

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы, с вкраплениями клюквы

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока, тыквы и привкусом сливочного масла.

Запах: входящих продуктов

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы, с вкраплениями клюквы

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8

А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 77

Наименование: Бразильский горячий шоколад

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	200	200	20,0	20,0
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Сахар	5	5	0,5	0,5
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Корица	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	6,0	6,3	13,5	135,0

В1	В2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,061	0,24	-	27,4	1,08	222,33	173,39	33,39	277,17	0,59	18,8

Технология приготовления:

Какао-порошок соединяют с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (1/3 часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком (2/3 части от рецептурной нормы) и доводят до кипения. Проваривают в течение 1-2 минуты. В конце варки добавляют ванилин, корицу, соль, перемешивают.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао, корицы и кипяченого молока

Запах: аромат какао, корицы и кипяченого молока.

173,39	33,39	277,17	0,59	18,8
--------	-------	--------	------	------

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А.В.Шушеначев



Технологическая карта блюда № 7

Наименование блюда: Салат картофельный с сельдью

Номер рецептуры: 36

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тютельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель с 1 сентября по 31 октября	93,6	68,1 ¹	9,36	6,81 ¹
с 1 ноября по 31 декабря	100,3	68,1 ¹	100,3	6,81 ¹
с 1 января по 28-29 февраля	108	68,1 ¹	108	6,81 ¹
с 1 марта	117	68,1 ¹	11,7	6,81 ¹
или картофель свежий очищенный в/у	78	68,1 ¹	7,8	6,81 ¹
Лук зеленый	17,3	13,8	1,73	1,38
или лук репчатый	16,4	13,8	1,64	1,38
или лук репчатый очищенный в/у	14	13,8	1,4	1,38
Масло растительное	4,1	4,1	0,41	0,41
Сельдь	41,7	20	4,17	2,0
Выход:	-	100	-	10,0

¹Масса вареного очищенного картофеля.

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):				100порц
Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	5,2	5,3	14,5	127,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,15	0,057	0,6	4,72	2,74	23,34	91,49	21,92	333,47	0,37	10,88

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком.

Салат заправляют растительным маслом.

Сельдь разделяют на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофельный салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху уложены кусочки филе сельди.

Консистенция: картофеля вареного - мягкая, сырых овощей - упругая, хрустящая, сельди - нежная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам и сельди.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком.

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 21

Наименование блюда: Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	50	40	62,5	50
или капуста свежая зачищенная в/у	40,8	40	51	50
Картофель с 1 сентября по 31 октября	32	24	40	30
с 1 ноября по 31 декабря	34,3	24	42,9	30
с 1 января по 28-29 февраля	37	24	46,2	30
с 1 марта	40	24	50	30
или картофель свежий очищенный в/у	26,6	24	33,3	30
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Петрушка (корень)	2,6	2	3,3	2,5
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	160	160	200	200
Выход:	-	200	-	250
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/10	-	250/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/10	1,53	5,38	9,52	93,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,022	0,032	-	108,0	10,76	37,2	31,0	13,0	183,4	0,47	15,26

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/10	1,85	6,4	11,8	112,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,027	0,038	-	133,0	13,43	44,6	37,45	16,07	226,99	0,583	18,85

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Заправляют щи сметаной и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель – дольками

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: пассерованных овощей, капусты

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель – дольками

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 54

Наименование блюда: Котлеты рубленые из птицы, с маслом

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	138,6	66,6	154	74
или бройлер-цыпленок	154,98	66,6	172,2	74
или куриные окорочки	154,98	66,6	172,2	74
или филе куриное (полуфабрикат)	76,59	66,6	85,1	74
или филе индейки (полуфабрикат)	78,39	66,6	87,1	74
или грудки куриные	73,26	66,6	81,4	74
Хлеб пшеничный	16,2	16,2	18	18
Молоко	23,4	23,4	26	26
Внутренний жир	3,6	3,6	4	4
Сухари	9	9	10	10
Масса полуфабриката панированного в сухарях	-	113,4	-	126
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Масса жареных котлет	-	90	-	100
Масло сливочное		5	5	5
Выход	138,6	90/5	154	100/5
- мякоть без кожи и жира	154,98	66,6	172,2	74

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
90/5	13,6	13,7	9,3	214,9

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,063	0,072	0,07	5,67	0,55	26,37	129,6	57,6	206,4	1,26	5,76

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100/5	15,1	14,8	10,3	235,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,07	0,08	0,07	6,3	0,62	29,3	144,0	64,0	229,3	1,4	6,4

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, добавляют сливочное масло, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу течение 5-7 минут при температуре 250-280°C.

При отпуске поливают предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: овально-приплюснутая форма изделия с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная, сбоку уложен гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – серый

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый

Запах: жареного мяса птицы с ароматом сливочного масла

нарезать в виде соломки или кубиков). формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу течение 5-7 минут при

Внешний вид: овально-приплюснутая форма изделия с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная, сбоку уложен гарнир

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 61

Наименование блюда: Овощи запеченные (помидоры, кабачки, баклажаны)

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	85	83,3	113,3	111,1
Кабачки свежие	82,6	78,5	110,1	104,7
или кабачки б/з	81,1	78,5	108,1	104,7
Баклажаны свежие	79	67,2	105,3	89,6
или баклажаны б/з	69,4	67,2	92,5	89,6
Масло растительное	6	6	8	8
Мука пшеничная	5	5	6,7	6,7
Сметана	37,5	37,5	50	50
Выход	-	150	-	200

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	2,8	13,2	10,8	173,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,111	0,08	-	56,8	5,8	52,25	61,3	25,78	441,39	1,1	4,9

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,7	17,6	14,4	231,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,148	0,106	-	75,7	7,7	69,7	81,7	34,37	588,5	1,47	6,5

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: помидоры дольками или ломтиками, кабачки и баклажаны дольками или кубиками. Помидоры солят и запекают в предварительно смазанной маслом растительным емкости при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут. Баклажаны и кабачки солят, панируют в муке и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут. Сметану доводят до кипения. Овощи запеченные выкладывают слоями и поливают прокипяченной сметаной.

Температура подачи 65°С.

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,7	17,6	14,4	231,0

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи выложены слоями, кабачки и баклажаны нарезаны дольками или кубиками, помидоры – дольками или ломтиками, сверху сметана

Консистенция: овощи мягкие, сочные, но не разваренные

Цвет: свойственный, входящим в данное блюдо овощам, сметаны - кремовый

Вкус: в меру соленый, соответствует запеченным овощам, с привкусом сметаны

Запах: аромат овощей и сметаны

Вкус: в меру соленый, соответствует запеченным овощам, с привкусом сметаны

Запах: аромат овощей и сметаны



Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 82

Наименование: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2,0	2,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,06	0,26	17,9	74,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,01	0,05	-	98,0	80,0	11,0	3,0	3,0	8,0	0,5	-

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят. Кладут в посуду из неокисляющегося материал, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, доводят до кипения, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. Затем отвар процеживают, охлаждают. При отпуске разливают в стаканы.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный однородный напиток красно-коричневого цвета, налит в стакан

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: красно-коричневый (или темно-красный)

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: аромат шиповника

кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, доводят до кипения, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. Затем отвар

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 18

Наименование блюда: Перец сладкий свежий

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептов: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	79,8	60,0	133,0	100,0
Выход:	-	60	-	100

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,8	0,06	3,0	15,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,035	0,04	-	90,0	48,0	4,22	8,35	3,65	81,2	0,26	1,58

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,3	0,1	5,0	26,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,058	0,072	-	150,0	80,0	7,04	13,92	6,09	135,29	0,44	2,64

Технология приготовления:

Подготовленный перец нарезают кружочками или дольками.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: перец сладкий – нарезан дольками

Консистенция: сочная, хрустящая

Цвет: натуральный

Вкус: соответствует продукту

Запах: соответствует продукту

Температура подачи 14°C.

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 48

Наименование блюда: Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья	90,8	75,3	9,08	7,53
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
<i>Масса готовой печени</i>	-	50	-	5,0
Соус сметанный с луком ТК 48 ¹	-	50	-	5,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	13,6	10,6	3,8	164,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,189	1,06	0,014	2265,0	4,38	20,3	191,9	13,0	173,38	4,04	4,67

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают соку.

Температура подачи 65°C.

Соус сметанный с луком ТК 48¹

Требования к качеству:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку

Консистенция: печени - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая

Цвет: печени – коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком (от сметаны)

Вкус: жареной печени, умеренно соленый

Запах: печени с ароматом сметаны

0,189	1,06	0,014	2265,0	4,38	20,3	191,9	13,0	173,38	4,04	4,67
-------	------	-------	--------	------	------	-------	------	--------	------	------

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 58

Наименование блюда: Макароны изделия отварные (спагетти), с маслом

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	51	51	61	61
<i>Масса отварных макарон</i>	-	145,5	-	175
Масло сливочное	5,3	5,3	6,4	6,4
Выход:	-	150	-	180

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	5,1	4,4	30,0	180,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,03	0,074	26,6	-	11,0	40,0	7,0	53,0	0,7	0,8

Пищевая ценность, готового блюда (11 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
180	6,12	5,2	36,0	215,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,072	0,036	0,09	31,9	-	13,2	48,0	8,4	63,6	0,84	0,96

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макарон берут 6л воды, 50г соли). Макароны варят: 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/2-1/3 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Остальной частью масла, предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
180	6,12	5,2	36,0	215,3

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, сохранили форму, легко отделятся друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

1кг макарон берут 6л воды, 50г соли). Макароны варят: 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с

Утверждаю

Директор МАОУ СШ № 8

А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 76

Наименование: Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Молоко	102	100	10,2	10,0
Вода	110	100	11,0	10,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход с молоком, с сахаром:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,28	3,08	9,19	77,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,2	-	17,3	0,7	143,0	130,0	34,3	220,0	1,1	11,7

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

5	5	0,5	0,5
200	-	-	20,0

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – светло-шоколадного цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,2	-	17,3	0,7	143,0	130,0	34,3	220,0	1,1	11,7

Утверждаю:
Директор МАОУ СШ № 8
А.В.Шушеначев



Технологическая карта блюда № 10

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты (с морковью)

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,7	78,8	9,87	7,88
Масса прогретой капусты	-	71,0	-	7,10
Морковь до 1 января	12,5	10	1,25	1,0
с 1 января	13,3	10	1,33	1,0
или морковь очищенная в/у	10,1	10	1,01	1,0
Кислота лимонная	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода кипяченая	9,7	9,7	0,97	0,97
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,4	4,6	10,33	88,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I ₂
0,04	0,04	-	202,5	38,5	44,6	32,0	17,3	272,0	0,59	16,3

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты 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.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: белый со слегка зеленоватым оттенком.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.



Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 60

Наименование блюда: Картофельное пюре (или картофель отварной с маслом)

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	171	128,3	228	171
с 1 ноября по 31 декабря	183,3	128,3	244,3	171
с 1 января по 28-29 февраля	197,4	128,3	263,1	171
с 1 марта	213,8	128,3	285	171
или картофель свежий очищенный в/у	142,5	128,3	190	171
Молоко	24	22,5*	32	30*
Масло сливочное	5	5	6,5	6,5
Выход:	-	150	-	200

* - масса молока кипяченого

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П.

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	3,04	3,77	23,8	141,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,12	0,11	0,105	32,1	10,2	39,0	84,0	28,0	624,0	1,0	8,5

с 1 января по 28-29 февраля 197,4 128,3 263,1 171

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	4,15	6,8	24,76	177,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,16	0,15	0,14	42,8	13,6	52,0	112,0	37,3	832,0	1,33	11,3

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи 65°C.

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
----------	----------	---------	-------------	--------------------

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,099	0,066	1,76	34,2	1,83	80,1	141,74	23,4	230,96	0,62	25,16

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: помидоры мелким кубиком, лук репчатый полукольцами, чеснок измельчают. Подготовленный чеснок соединяют с тертым сыром и маслом растительным (часть от рецептурной нормы), перемешивают. Лук репчатый пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 5-7 минут, затем добавляют помидоры и тушат в течение 5 минут. Овощи выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, сверху выкладывают нарезанную на порционные куски рыбу, солят, сверху выкладывают смесь из сыра и чеснока. Запекают при температуре 180-200 °С при закрытой крышке в течение 15-20 минут. За 5 минут до окончания запекания снимают крышку. Перед подачей посыпают подготовленной измельченной зеленью (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием).

Температура подачи 65°С.

0,099	0,066	1,76	34,2	1,83	80,1	141,74	23,4	230,96	0,62	25,16
-------	-------	------	------	------	------	--------	------	--------	------	-------

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок рыбы с овощами, с сырной корочкой

Консистенция: рыбы и овощей - мягкая,

Цвет: золотистый.

Вкус: запеченной рыбы и овощей, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы и овощей.

порционные куски рыбы, солят, сверху выкладывают смесь из сыра и чеснока. Запекают при температуре 180-200 °С при закрытой крышке в течение 15-20 минут. За 5 минут до

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок рыбы с овощами, с сырной корочкой



Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 23

Наименование блюда: Рассольник домашний с мясом, со сметаной

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц		I порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	20	16	25	20
или капуста свежая зачищенная в/у	16,3	16	20,4	20
Картофель с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
с 1 ноября по 31 декабря	85,8	60	107,2	75
с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,4	75
с 1 марта	100	60	125	75
или картофель свежий очищенный в/у	66,6	60,3	83,3	75
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Огурцы соленые	13,4	12	16,8	15
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон	140	140	175	175
Выход:	-	200	-	250
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	41,8	41,3	41,8	41,3
или говядина (мясо бескостное) замороженное	45,8	41,3	45,8	41,3
с 1 марта <i>Масса говядины отварной:</i>	100	25	125	25
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/25/10	-	250/25/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/25/10	8,4	9,7	15,6	183,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,091	0,096	-	107,0	8,42	34,9	96,4	28,2	424,8	1,16	18,415

Пищевая ценность, готового блюда(12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/25/10	8,8	10,7	19,4	209,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,107	0,108	-	132,0	10,52	39,85	107,7	33,07	515,24	1,34	22,44

Технология приготовления:

200/25/10 250/25/10

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности добавляют соль. Затем добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп кладут отварное мясо, предварительно подвергнутое вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, капуста, корни – соломкой

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: огуречного рассола; приятный – овощей



Утверждаю
Директор MAOU CШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 67

Наименование блюда: Компот из свежих плодов (яблоки и апельсины)

Номер рецептуры: 452

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	15,2	14	1,52	1,4
Апельсины	10	10	1,0	1,0
Сахар-песок	10	10	1,0	1,0
Вода	170	170	17,0	17,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,14	0,07	11,1	46,0

В1	В2	В3	В4	В5	В6	В7	В8	В9	В10	В11	В12
0,004	0,004	-	0,56	1,2	4,64	2,99	2,0	42,51	0,28	0,38	

Технология приготовления:

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают дольками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты и варят в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками; апельсины с цедрой – нарезаны дольками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Холодные блюда и закуски



Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта № 1

Наименования: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб пшеничный	40	40	4,0	4,0
Выход:	-	40/10	-	4,0/1,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40/10	3,14	7,52	19,78	150,97

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,065	0,032	0,13	45,0	-	11,2	37,0	13,2	55,4	0,82	15,44

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом сливочным.

Отпускают при температуре 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

19,78 150,97

Отпускают при температуре 14 °С

Утверждаю
Директор МАОУ СПШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 43

Наименование блюда: Рыба (горбуша), запеченная с томатами

Номер рецептуры: 248

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный)	72,6	53	87,1	63,6
или филе минтая с кожей без костей	62,3	53	74,8	63,6
или филе трески с кожей без костей	63,8	53	76,6	63,6
или терпуг неразделанный	115,2	53	138,2	63,6
или кета (потрошенная обезглавленная)	75,7	53	90,8	63,6
или горбуша (потрошенная с головой)	75,7	53	90,8	63,6
или горбуша неразделанная	91,4	53	109,7	63,6
или филе горбуши с кожей без костей	62,3	53	74,7	63,6
или филе камбалы без кожи и костей	69,8	53	83,7	63,6
Помидоры свежие	31	27	37,2	32,4
Лук репчатый	4	3,4	4,8	4,1
или лук репчатый очищенный в/у	3,6	3,4	4,32	4,1
Масло растительное	6	6	7,2	7,2
Чеснок	1,2	1	1,44	1,2
Сыр полутвердый	8	7	9,6	8,4
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1	1,6	1,2
Выход:	-	100	-	120

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал		
100		12,46		9,27		1,5		140,0		
кислот				62,3		33		74,7		63,6
B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,083	0,055	1,47	28,5	1,53	66,75	118,12	19,5	192,47	0,52	20,97

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	14,9	11,2	1,8	168,0

Чеснок	1,2	1	1,44	1,2
Сыр полутвердый	8	7	9,6	8,4
Зелень	1,3	1	1,6	1,2

последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы сверху маслом сливочным

Консистенция: однородная, нежная, мягкая, с вкраплениями изюма

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный - творога, моркови.

последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест.

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 39

Наименование блюда: Запеканка из творога с морковью, с маслом

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	84	81	112	108
Крупа манная	9	9	12	12
Сахар	6	6	10,7	10,7
Морковь свежая до 1 января	37,5	30	50	40
с 1 января	40	30	53,3	40
или морковь свежая очищенная в/у	30,3	30	40,4	40
Яйца	3/20 шт.	6	1/5 шт.	8
Молоко	27	27	36	36
Сухари панировочные	6	6	8	8
Сметана	6	6	8	8
Масса готовой запеканки	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом	-	150/5	-	200/5

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Пищевая ценность, готового блюда (на 100 г):										
Выход, г		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал		
150/5		15,65		12,7		26,2		282,0		
Сахар				6		6		10,7		10,7
B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg ⁽¹⁾	K	Fe	I ⁽¹⁾
0,063	0,21	0,283	294,0	0,48	174,2	190,1	30,6	169,41	0,7	10,9

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	20,8	15,75	34,9	365,0

B1	B2	Мg	D	Ca	А	С	К	Fe	Тi	
0,08	0,279	0,35	389,0	0,64	231,8	253,1	40,8	225,52	0,93	14,5

Технология приготовления:

Морковь шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, обработанными яйцами (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с



Утверждаю

Директор MAOU CШ № 8

А. В. Шушеначев

Технологическая карта № 75

Наименование: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Молоко	102	100	10,2	10,0
Вода	120	120	12,0	12,0
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,1	3,0	14,3	95,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,13	-	13,3	0,52	111,0	107,0	30,7	184	1,1	9,0

Технология приготовления:

Смесь воды и молока (1/2 от нормы) доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, оставшееся молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

оставшееся молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.



Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 12

Наименование блюда: Салат из свеклы с яблоками (свекла, яблоки свежие, огурцы свежи, лук зеленый)

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла до 1 января	60,6	48,5/48*	6,06	4,85/4,8*
с 1 января	64,7	48,5/48*	6,47	4,85/4,8*
или свекла очищенная в/у	49	48,5/48*	4,9	4,85/4,8*
Яблоки	25	22	2,5	2,2
Огурцы свежие	23,2	22	2,32	2,2
Лук зеленый	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	100	-	10,0

* - масса отварной очищенной свеклы

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	5,2	7,1	79,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,014	0,027	-	10,93	3,78	25,0	27,65	13,2	176,94	1,02	3,61

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают и нарезают мелкой соломкой, добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные соломкой, припускают 3 минуты при температуре 85°C.

Огурцы нарезают соломкой, соединяют с подготовленными продуктами, перемешивают и заправляют растительным маслом, сверху посыпают обработанным (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием), мелко нарезанным зеленым луком.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла, яблоки и огурцы нарезаны мелкой соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: плотная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле, яблокам и огурцам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам



Утверждаю
Директор MAOU CSH № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта блюда № 25

Наименование блюда: Суп крестьянский с крупой (перловка)

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	30	24	37,5	30
или капуста свежая зачищенная в/у	24,5	24	20,4	20
Картофель с 1 сентября по 31 октября	26,6	20	33,3	25
с 1 ноября по 31 декабря	28,6	20	35,7	25
с 1 января по 28-29 февраля	30,8	20	38,5	25
с 1 марта	33,3	20	41,6	25
или картофель свежий очищенный в/у	22,2	20	27,8	25
Крупа перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	8	8	10	10
или пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон и/или вода:				
для круп пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	160	160	200	200
для остальных круп	170	170	212,5	212,5
Выход:		200	-	250

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	5,12	5,78	10,76	115,58

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,038	0,038	-	106,0	6,42	27,4	52,4	14,6	199,6	0,56	15,26

Лук репчатый	9,6	8	12	10
--------------	-----	---	----	----

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	6,4	7,23	13,5	145,0

кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой. Поверхность, блестящая от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салат

Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, сладкого перца - хрустящая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата

Вкус: приятно-кисловатый, свойственный для продуктов, входящих в салат в сочетании с растительным маслом.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,047	0,047	-	133,0	8,02	34,25	65,5	18,25	249,5	0,7	19,07

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы

Запах: пассерованных овощей.

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофеля и овощи, нарезанные кубиками, капуста -

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 47.

Наименование блюда: Говядина в кисло-сладком соусе

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004 г. -639 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	113	83	135,6	99,6
или говядина бескостная	90,2	83	108,24	99,6
Масло растительное	5	5	6	6
Лук репчатый	12	10	14,4	12
или лук репчатый очищенный в/у	10,1	10	12,12	12
Томатное пюре	8	8	9,6	9,6
Сахар	4	4	4,8	4,8
Лимонная кислота	0,06	0,06	0,072	0,072
Сухари	5	5	6	6
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50	-	60
<i>Масса соуса</i>	-	50	-	60
Выход:	-	100	-	120

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	15,4	9,7	6,5	175,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,082	0,083	-	5,76	0,75	9,63	128,2	18,8	245,45	1,95	4,98

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	18,4	11,7	7,8	210,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,098	0,099	-	6,9	0,9	11,55	153,84	22,56	294,54	2,34	5,97

Технология приготовления:

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают водой и тушат при слабом кипении около 1 часа. Затем добавляют сухари, лимонную кислоту, сахар и продолжают тушение до готовности мяса, в конце тушения кладут лавровый лист. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо, нарезано поперек волокон по одному или два куска на порцию, рядом уложен гарнир

Консистенция: мясо нежное, мягкое, сочное; соус однородный

Цвет: мяса - светло-коричневый, соус – светло-красный

Вкус: свойственный тушеному мясу, умеренно соленый

Запах: свойственный тушеному мясу

Внешний вид: мясо, нарезано поперек волокон по одному или два куска на порцию.

Гарниры

Утверждаю

Директор МАОУ СП № 8

А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 55

Наименование блюда: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	71,3	70,5	95	94
Вода	108	108	144	144
Масло сливочное	4	4	5,3	5,3
Выход с маслом:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	4,2	5,0	22,3	151,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,21	0,12	0,052	27,5	-	14,0	180,0	120,0	219,0	4,0	2,3

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	5,6	6,67	29,7	201,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,28	0,16	0,068	36,7	-	18,7	240,0	160,0	292,0	5,33	3,07

Технология приготовления:

Подготовленную гречневую крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске (масло следует довести до кипения). 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.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от светло-коричневого до коричневого

Вкус: свойственный виду крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: данного вида крупы с маслом

0,28	0,16	0,068	36,7	-	18,7	240,0	160,0	292,0	5,33	3,07
------	------	-------	------	---	------	-------	-------	-------	------	------

Утверждаю
Директор МАОУ СП № 8

А. В. Шупеначев



Технологическая карта №68

Наименование: Кисель из плодов или ягод свежих (клюква)

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква	21,4	20	2,14	2,0
Крахмал картофельный	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	10	10	1,0	1,0
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход:	-	200,0	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,1	-	23,7	95,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	-	-	-	1,2	4,8	5,9	2,61	21,0	0,13	0,01

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Сладкие блюда

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шупеначев



Технологическая карта № 63

Наименование: Фрукты свежие

Номер рецептуры: 338/339/340

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	102	100	10,2	10,0
или груши	102	100	10,2	10,0
или бананы	167	100	16,7	10,0
или апельсины	149	100	14,9	10,0
или мандарины	135	100	13,5	10,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (яблоки):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,4	0,4	9,8	47,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,022	0,016	-	3,0	4,0	14,08	9,57	7,83	230,74	1,91	1,76

Пищевая ценность, готового блюда (яблоки):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	0,6	0,6	14,7	70,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,033	0,024	-	4,5	6,0	21,1	14,35	11,75	346,1	2,86	2,64

Пищевая ценность, готового блюда (груши):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,4	0,3	10,3	47,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,02	0,03	-	2,0	5,0	19,0	16,0	12,0	155,0	2,3	1,0

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	0,6	0,45	15,54	70,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,045	-	3,0	7,5	28,5	24,0	18,0	232,5	3,45	1,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,033	0,024	-	4,5	6,0	21,1	14,35	11,75	346,1	2,86	2,64

Пищевая ценность, готового блюда (бананы):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,5	0,5	21,0	96,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,05	-	20,0	10,0	8,0	28,0	42,0	348,0	0,6	0,05

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	1,8	0,6	20,2	115,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,048	0,06	-	24,0	12,0	9,6	33,6	50,4	417,6	0,72	0,06

Пищевая ценность, готового блюда (апельсины):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,9	0,2	8,1	43,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,03	-	4,8	60,0	34,0	23,0	13,0	197,0	0,3	1,76

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
110	0,99	0,22	8,91	47,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,044	0,033	-	5,28	66,0	37,4	25,3	14,3	216,7	0,33	1,94

Пищевая ценность, готового блюда (мандарины):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,8	0,2	7,5	38,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,03	-	10,0	38,0	35,0	17,0	11,0	155,0	0,1	0,26

Технология приготовления:

Готовый продукт.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
----	----	---	---	---	----	---	----	---	----	---

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта № 89

Наименования: Хлеб пшеничный «Йодовый»

Номер рецептуры: Готовый продукт

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный «Йодовый»	100	100	10,0	10,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50	4,0	0,5	23,0	112,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,055	0,015	-	-	-	10,0	32,5	7,0	46,5	0,55	19,3

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	4,8	0,6	27,6	135,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,066	0,018	-	-	-	12,0	39,0	8,4	55,8	0,66	23,16

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	8,0	1,0	46,0	225,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,11	0,03	-	-	-	20,0	65,0	14,0	93,0	1,1	38,6

Технология приготовления:

Готовый продукт.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: хлеба

Вкус: хлеба

Запах: свежего хлеба

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
----------	----------	---------	-------------	--------------------

Технология приготовления:

Готовый продукт



Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев

Технологическая карта № 90

Наименования: Хлеб ржаной-пшеничный «Йодовый»

Номер рецептуры: Готовый продукт

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной-пшеничный «Йодовый»	100	100	10,0	10,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового изделия:

А. В. Шушеначев

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20	1,33	0,24	10,6	49,8

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,034	0,016	-	-	-	5,8	30,0	9,4	47,0	0,78	10,2

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
30	2,0	0,36	15,87	74,7

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,051	0,024	-	-	-	8,7	45,0	14,1	70,5	1,17	15,3

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40	2,66	0,48	21,2	99,6

Пищевая ценность, готового изделия:

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,068	0,032	-	-	-	11,6	60,0	18,8	94,0	1,56	20,4

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50	3,32	0,6	26,5	124,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,085	0,04	-	-	-	14,5	75,0	23,5	117,5	1,95	25,5

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	6,65	1,2	53,0	249,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,17	0,08	-	-	-	29,0	150,0	47,0	235,0	3,9	51,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,17	0,08	-	-	-	29,0	150,0	47,0	235,0	3,9	51,0

Технология приготовления:

Готовый продукт

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: хлеба

Вкус: хлеба

Запах: свежего хлеба

Цвет: хлеба

Вкус: хлеба

Утверждаю
Директор МАОУ СШ № 8
А. В. Шушеначев



Технологическая карта блюда № 79

Наименование блюда: Сок фруктовый (овощной), в т.ч. в мелкоштучной упаковке
Номер рецептуры - 389

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый (овощной), в т.ч. в мелкоштучной упаковке	204	200	20,4	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда (апельсиновый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	1,4	0,2	26,4	114,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,08	0,04	-	16,7	80,0	36,0	26,0	22,0	358,0	0,6	1,6

Пищевая ценность, готового блюда (абрикосовый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	1,0	-	25,4	106,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,08	-	433,3	8,0	40,0	36,0	20,0	490,0	0,4	0,7

Пищевая ценность, готового блюда (яблочный сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	1,0	0,2	20,2	87,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,02	0,02	-	-	4,0	14,0	14,0	8,0	240	2,8	1,45

Пищевая ценность, готового блюда (персиковый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,6	-	33,0	134,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,08	-	100,0	12,0	10,0	30,0	24,0	304,0	0,4	0,7

Пищевая ценность, готового блюда (ананасовый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,6	0,2	23,6	98,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,12	0,04	-	7,0	22,0	34,0	16,0	26,0	268,0	0,6	0,6

Пищевая ценность, готового блюда (яблочно-морковный):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,3	-	31,0	125,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,02	-	167,0	1,4	14,0	60,0	6,0	78,0	0,8	0,8

Пищевая ценность, готового блюда (томатный сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	2,0	0,2	5,8	33,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,06	-	100,0	20,0	14,0	64,0	24,0	480,0	1,4	1,2

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 15°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку