

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1Наименование блюда Бутерброд с масломИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

1

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Масло сливочное несоленое	кг	0,01	0,01
Хлеб пшеничный	кг	0,03	0,03
Выход готового блюда		40	

Технология приготовления и оформления блюда:

Ломтик хлеба намазать маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазать маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	136.6	Кальций (мг)	9.3	Витамин С (мг)	
Белки (г)	2.5	Магний (мг)	9.9	Витамин А (мг)	40
Жиры (г)	7.6	Фосфор (мг)	29.1	Витамин Е (мг)	0.49
Углеводы (г)	14.6	Железо (мг)	0.62	Витамин В1 (мг)	0.05

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Код по ОКУД

№ рецептуры

113

Наименование блюда Суп – лапша домашняяИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Лапша домашняя	г	80	80
Бульон из птицы	г	950	950
Лук репчатый	кг	0,048	0,04
Масло подсолнечное	кг	0,02	0,02
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящий бульон или воду слегка пассерованный или припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лук – мягкий, лапша – хорошо набухшая, мягкая.

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	463	Кальций (мг)	114.2	Витамин С (мг)	2
Белки (г)	10.3	Магний (мг)	42.7	Витамин А (мг)	50
Жиры (г)	22.2	Фосфор (мг)	154	Витамин Е (мг)	10.3
Углеводы (г)	46.5	Железо (мг)	2.6	Витамин В1 (мг)	0.2

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Пряники

Источник рецептуры

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Пряники кг	100 (г)	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	366	Кальций (мг)	11	Витамин С (мг)	
Белки (г)	5.9	Магний (мг)	9	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	4.7	Фосфор (мг)	50	Витамин Е (мг)	2.4
Углеводы (г)	75	Железо (мг)	0.8	Витамин В1 (мг)	0.08

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Код по ОКУД

№ рецептуры

14

Наименование блюда Масло (порциями)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Масло сливочное несоленое кг	0,01	0,01
Выход готового блюда	10	

Технология приготовления и оформления блюда:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствуют виду масла.

Вкус: соответствуют виду масла.

Запах: соответствуют виду масла. хлебом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	66	Кальций (мг)	2.4	Витамин С (мг)	
Белки (г)	0.1	Магний (мг)		Витамин А (мг)	40
Жиры (г)	7.3	Фосфор (мг)	3	Витамин Е (мг)	0.1
Углеводы (г)	0.1	Железо (мг)	0.02	Витамин В1 (мг)	

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143.09Наименование блюда
Источник рецептурыРагу из овощей
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

143

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,043	0,032
Морковь	кг	0,02	0,016
Лук репчатый	кг	0,01	0,008
Капуста белокочанная	кг	0,025	0,02
Масло подсолнечное	кг	0,004	0,004
Соус сметанный	г	30	30
Кабачки	кг	0,021	0,016
Масло сливочное несоленое	кг	0,005	0,005
Специи			0,00001
Выход готового блюда		105	

Технология приготовления и оформления блюда:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и пропускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 минут, добавляют припущенный репчатый лук, кабачок или тыкву, тушат еще 15 минут.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюда из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста – квадратиками, форма сохранена.

Консистенция: мягка, сочная.

Цвет: соответствует припущенным овощам.

Вкус: соответствует виду овощей соуса, умеренно соленый.

Запах: припущенных овощей.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	123.5	Кальций (мг)	31.39	Витамин С (мг)	6.79
Белки (г)	1.8	Магний (мг)	20.17	Витамин А (мг)	30.14
Жиры (г)	8.4	Фосфор (мг)	47.54	Витамин Е (мг)	2.03
Углеводы (г)	10.2	Железо (мг)	0.71	Витамин В1 (мг)	0.06

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование блюда Сыр (порциями)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

15

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сыр кг	0,032	0,03
Выход готового блюда	30	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	108	Кальций (мг)	264	Витамин С (мг)	0.21
Белки (г)	7	Магний (мг)	10.5	Витамин А (мг)	78
Жиры (г)	8.9	Фосфор (мг)	150	Витамин Е (мг)	0.15
Углеводы (г)		Железо (мг)	0.3	Витамин В1 (мг)	0.01

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177

Наименование блюда Каша пшенная с изюмом

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

177

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшено шлифованное	кг	0,044	0,044
Молоко стерилизованное	кг	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	кг	0,01	0,01
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Вода		0,055	0,055
Виноград сушеный (кишмиш)	кг	0,01	0,01
Выход готового блюда		210	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом и сахаром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша выложена горкой, сохраняет форму.

Консистенция: каша-вязкая, изюм-мягкий

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока, изюма

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	326	Кальций (мг)	146.42	Витамин С (мг)	0.98
Белки (г)	7.5	Магний (мг)	54.89	Витамин А (мг)	54.8
Жиры (г)	11.1	Фосфор (мг)	206.37	Витамин Е (мг)	0.23
Углеводы (г)	46.2	Железо (мг)	1.63	Витамин В1 (мг)	0.18

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Код по ОКУД

№ рецептуры

181

Наименование блюда Каша жидкая молочная из манной крупы
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа манная	кг	0,031	0,031
Молоко стерилизованное	кг	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	кг	0,01	0,01
Вода		0,075	0,075
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Выход готового блюда		210	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящую жидкость (молоко с водой добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин. Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.
 Консистенция: жидкая. На тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
 Цвет: белый или светло-кремовый.
 Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
 Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	251	Кальций (мг)	133.77	Витамин С (мг)	1.17
Белки (г)	6.1	Магний (мг)	20.3	Витамин А (мг)	58
Жиры (г)	10.7	Фосфор (мг)	118.19	Витамин Е (мг)	0.52
Углеводы (г)	32.4	Железо (мг)	0.47	Витамин В1 (мг)	0.08

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182

Код по ОКУД

№ рецептуры

182

Наименование блюда Каша жидкая молочная из рисовой крупыИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,031	0,031
Молоко стерилизованное	кг	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	кг	0,01	0,01
Вода		0,075	0,075
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Выход готового блюда		210	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на полите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или вареньем.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, плотностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или маслом, или сахаром, или вареньем. □

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	251	Кальций (мг)	130.09	Витамин С (мг)	1.17
Белки (г)	5.1	Магний (мг)	30.12	Витамин А (мг)	58
Жиры (г)	10.7	Фосфор (мг)	138.14	Витамин Е (мг)	0.21
Углеводы (г)	33.4	Железо (мг)	0.47	Витамин В1 (мг)	0.06

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182

Код по ОКУД

№ рецептуры

182

Наименование блюда Каша жидкая молочная из овсяной крупы
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Хлопья «Геркулес»	кг	0,04	0,04
Молоко стерилизованное	кг	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	кг	0,01	0,01
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Вода		0,075	0,075
Выход готового блюда		210	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на полите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или вареньем.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, плотностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или маслом, или сахаром, или вареньем. □

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	285	Кальций (мг)	152.76	Витамин С (мг)	1.17
Белки (г)	7.8	Магний (мг)	60.66	Витамин А (мг)	58
Жиры (г)	12.8	Фосфор (мг)	230.31	Витамин Е (мг)	0.71
Углеводы (г)	34.3	Железо (мг)	1.71	Витамин В1 (мг)	0.21

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182.03

Код по ОКУД

№ рецептуры

182

Наименование блюда Каша жидкая молочная из пшеничной крупы
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	кг	0,04	0,04
Молоко стерилизованное	кг	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	кг	0,01	0,01
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Вода		0,07	0,07
Выход готового блюда		210	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на полите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или вареньем.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, плотностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или маслом, или сахаром, или вареньем. □

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	285	Кальций (мг)	152.76	Витамин С (мг)	1.17
Белки (г)	7.8	Магний (мг)	60.66	Витамин А (мг)	58
Жиры (г)	12.8	Фосфор (мг)	230.31	Витамин Е (мг)	0.71
Углеводы (г)	34.3	Железо (мг)	1.71	Витамин В1 (мг)	0.21

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182.05

Код по ОКУД

№ рецептуры

182

Наименование блюда Каша жидкая молочная из кукурузной крупы

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа кукурузная	кг	0,04	0,04
Молоко стерилизованное	кг	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	кг	0,007	0,007
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Вода		0,075	0,075
Выход готового блюда		210	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на полите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или вареньем.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, плотностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или маслом, или сахаром, или вареньем. □

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	255.4	Кальций (мг)	129.86	Витамин С (мг)	0.6
Белки (г)	6.3	Магний (мг)	26	Витамин А (мг)	38
Жиры (г)	8.1	Фосфор (мг)	135.7	Витамин Е (мг)	0.35
Углеводы (г)	39.3	Железо (мг)	1.21	Витамин В1 (мг)	0.07

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

Код по ОКУД

№ рецептуры

183

Наименование блюда Каша жидкая молочная из гречневой крупы
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа гречневая ядрица	кг	0,04	0,04
Вода		0,03	0,03
Молоко стерилизованное	кг	0,04	0,04
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Масло сливочное несоленое	кг	0,01	0,01
Выход готового блюда		210	

Технология приготовления и оформления блюда:

Молоко, смешенное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течении 1,5 часов поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром, или поливают маслом, или посыпают сахаром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплываются, но ложка положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный каши в сочетании с молоком и маслом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	295	Кальций (мг)	183	Витамин С (мг)	1.64
Белки (г)	9.1	Магний (мг)	99	Витамин А (мг)	65
Жиры (г)	13	Фосфор (мг)	245	Витамин Е (мг)	0.39
Углеводы (г)	35.2	Железо (мг)	2.87	Витамин В1 (мг)	0.21

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2Наименование блюда Бутерброд с джемом или повидломИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

2

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Масло сливочное несоленое	кг	0,005	0,005
Хлеб пшеничный	кг	0,03	0,03
Повидло яблочное	кг	0,02	0,02
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а потом повидлом или джемом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

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.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	156	Кальций (мг)	10	Витамин С (мг)	0.1
Белки (г)	2.4	Магний (мг)	5.6	Витамин А (мг)	20
Жиры (г)	3.9	Фосфор (мг)	22.8	Витамин Е (мг)	0.39
Углеводы (г)	27.8	Железо (мг)	0.6	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202

Код по ОКУД

№ рецептуры

202Наименование блюда Макаронные изделия отварныеИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Макаронные изделия кг	0,35	0,35
Выход готового блюда	1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальную часть масла заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	1,042	Кальций (мг)	74.61	Витамин С (мг)	
Белки (г)	37.7	Магний (мг)	57.46	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	4.5	Фосфор (мг)	247	Витамин Е (мг)	5.15
Углеводы (г)	212.8	Железо (мг)	5.68	Витамин В1 (мг)	0.38

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование блюда

Яйцо вареное

Код по ОКУД

№ рецептуры

209

Источник рецептуры

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яйцо куриное целое кг	0,04	0,04
Выход готового блюда	40	

Технология приготовления и оформления блюда:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л. воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок-белый, желток-желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	62.8	Кальций (мг)	22	Витамин С (мг)	
Белки (г)	5.1	Магний (мг)	4.8	Витамин А (мг)	100
Жиры (г)	4.6	Фосфор (мг)	76.8	Витамин Е (мг)	0.24
Углеводы (г)	0.3	Железо (мг)	1	Витамин В1 (мг)	0.03

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование блюда Салат из соленых огурцов с луком

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

21

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Огурцы соленые	кг	1,112	0,89
Лук репчатый	кг	0,178	0,15
Масло подсолнечное	кг	0,05	0,05
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: соленых огурцов, лука, растительного масла.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	598	Кальций (мг)	232.8	Витамин С (мг)	55.5
Белки (г)	8.6	Магний (мг)	134.4	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	51.1	Фосфор (мг)	282.4	Витамин Е (мг)	23.11
Углеводы (г)	20.1	Железо (мг)	6.06	Витамин В1 (мг)	0.24

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210Наименование блюда Омлет (с зеленым горошком)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

210**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Яйцо куриное целое	кг	0,03	0,03
Молоко стерилизованное	кг	0,023	0,023
Мука пшеничная высшего сорта	кг	0,003	0,003
Горошек зеленый консервированный	кг	10 (г)	0,007
Масло сливочное несоленое	кг	0,003	0,003
Масло сливочное несоленое	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		65	

Технология приготовления и оформления блюда:

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. на смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих жареных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих жареных яиц и зеленого горошка

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	119	Кальций (мг)	48.1	Витамин С (мг)	0.5
Белки (г)	4.6	Магний (мг)	9.6	Витамин А (мг)	65
Жиры (г)	9.5	Фосфор (мг)	88.5	Витамин Е (мг)	0.33
Углеводы (г)	3.8	Железо (мг)	0.9	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

210Наименование блюда Омлет натуральныйИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Яйцо куриное целое	кг	0,04	0,04
Молоко стерилизованное	кг	0,015	0,015
Масло сливочное несоленое	кг	0,002	0,002
Выход готового блюда		58	

Технология приготовления и оформления блюда:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жаренных яиц, сливочного масла.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	78.2	Кальций (мг)	40.48	Витамин С (мг)	0.05
Белки (г)	5.3	Магний (мг)	6.9	Витамин А (мг)	109.5
Жиры (г)	5.9	Фосфор (мг)	90.9	Витамин Е (мг)	0.26
Углеводы (г)	1	Железо (мг)	1.02	Витамин В1 (мг)	0.03

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227Наименование блюда
Источник рецептурыРыба припущенная
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учрежденияхКод по ОКУД
№ рецептуры

227

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Минтай	кг	76 (г)	0,061
Лук репчатый	кг	0,003	0,002
Петрушка (корень)	кг	0,003	0,002
Масло сливочное несоленое	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья и припускают 10-15 мин. При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом или маслом. Гарниры-картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Соус-сметанный

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом или соусом, союку-гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у морского окуня

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый

Запах: рыбный, с ароматом соуса

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	73	Кальций (мг)	7.73	Витамин С (мг)	0.42
Белки (г)	7.4	Магний (мг)	22.92	Витамин А (мг)	24.5
Жиры (г)	4.1	Фосфор (мг)	97.84	Витамин Е (мг)	0.24
Углеводы (г)	0.5	Железо (мг)	0.45	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228Наименование блюда
Источник рецептурыРыба припущенная в молоке
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

227

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Треска	кг	0,071	0,066
Лук репчатый	кг	0,019	0,015
Молоко стерилизованное	кг	0,025	0,025
Масло подсолнечное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		75	

Технология приготовления и оформления блюда:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей кладут в посуду в один ряд, заливают молоком, солят, добавляют лук репчатый, коренья и припускают 20-25 мин. При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом или маслом. Гарниры-картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом или соусом, союку-гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у морского окуня

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый

Запах: рыбный, с ароматом соуса

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	91	Кальций (мг)	38.94	Витамин С (мг)	0.85
Белки (г)	9.2	Магний (мг)	15.82	Витамин А (мг)	8.21
Жиры (г)	5.1	Фосфор (мг)	101.37	Витамин Е (мг)	2.77
Углеводы (г)		Железо (мг)	0.39	Витамин В1 (мг)	0.1

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование блюда Котлеты или биточки рыбные
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

234

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Минтай	кг	38 (г)	0,033
Хлеб пшеничный	кг	0,009	0,009
Молоко стерилизованное	кг	0,013	0,013
Масло сливочное несоленое	кг	0,005	0,005
Сухари	кг	0,005	0,005
Масло подсолнечное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом. Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом. Соусы-сметанный, сметанный с луком.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку-гарнир и соус.
 Консистенция: однородная, сочная.
 Цвет: корочки-золотистый, на разрезе –светло-серый
 Вкус: жаренной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.
 Запах: приятный, рыбы и соуса.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	128	Кальций (мг)	37.14	Витамин С (мг)	0.33
Белки (г)	6.1	Магний (мг)	20.75	Витамин А (мг)	24.7
Жиры (г)	7.7	Фосфор (мг)	94.23	Витамин Е (мг)	2.56
Углеводы (г)	8	Железо (мг)	0.74	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246.01Наименование блюда
Источник рецептурыГуляш из отварной говядины.
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

246

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Говядина	кг	0,11	0,081
Морковь	кг	0,003	0,002
Лук репчатый	кг	0,002	0,002
Морковь	кг	0,013	0,01
Лук репчатый	кг	0,012	0,01
Томатное пюре. Консервы	кг	0,005	0,0045
Мука пшеничная высшего сорта	кг	0,002	0,002
Масло подсолнечное	кг	0,003	0,003
Вода или отвар		0,04	0,04
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Гарниры-каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сооку-гарнир.

Консистенция: мяса-мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса-серый, соуса-светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	175	Кальций (мг)	23.6	Витамин С (мг)	1.2
Белки (г)	11.7	Магний (мг)	20.27	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	11.3	Фосфор (мг)	117.03	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	3.3	Железо (мг)	2	Витамин В1 (мг)	0.01

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование блюда Жаркое по-домашнему
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

259**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Говядина	кг	0,108	0,079
Картофель	кг	0,134	0,1
Лук репчатый	кг	0,012	0,01
Масло сливочное несоленое	кг	0,006	0,006
Томатное пюре. Консервы	кг	0,006	0,006
Выход готового блюда		175	

Технология приготовления и оформления блюда:

Мясо нарезают на два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мясо были овощи, добавляют томатное пюре, соль, бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

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

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

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании и ароматом овощей.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	295	Кальций (мг)	30.5	Витамин С (мг)	6.76
Белки (г)	16.2	Магний (мг)	42.48	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	18.1	Фосфор (мг)	205.76	Витамин Е (мг)	3.1
Углеводы (г)	16.6	Железо (мг)	3.86	Витамин В1 (мг)	0.12

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281

Код по ОКУД

№ рецептуры

281Наименование блюда Биточки паровыеИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Говядина	кг	0,05	0,037
Хлеб пшеничный	кг	0,009	0,009
Молоко стерилизованное	кг	0,011	0,011
Масло сливочное несоленое	кг	0,002	0,002
Соус молочный для подачи к блюду	г	30	30
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 минут. Отпускают биточки с гарниром и соусом.

Гарниры- каши рассыпчатые бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жаренный (из отварного), картофель жаренный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: форма биточка-кругло-приплюснутая, поверхность и края ровные, союку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: поверхности и на разрезе – светло-серый.

Вкус: жаренного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: вареного мяса

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	117	Кальций (мг)	39.24	Витамин С (мг)	0.21
Белки (г)	7.2	Магний (мг)	16.49	Витамин А (мг)	16.97
Жиры (г)	7.9	Фосфор (мг)	90.35	Витамин Е (мг)	0.37
Углеводы (г)	6.9	Железо (мг)	0.65	Витамин В1 (мг)	0.05

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282.02

Код по ОКУД

№ рецептуры

282Наименование блюда Оладьи из печени говяжьейИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Печень говяжья	кг	0,06	0,051
Хлеб пшеничный	кг	0,008	0,008
Масло сливочное несоленое	кг	0,002	0,002
Масло подсолнечное	кг	0,006	0,006
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль и разделяют в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150-180 С, до образования корочки с обеих сторон.

При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, собою уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: жареной печени.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	130	Кальций (мг)	5.86	Витамин С (мг)	16.5
Белки (г)	8.8	Магний (мг)	8.91	Витамин А (мг)	4,108
Жиры (г)	8	Фосфор (мг)	143.37	Витамин Е (мг)	3.2
Углеводы (г)	6.3	Железо (мг)	3.36	Витамин В1 (мг)	0.14

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282.03

Код по ОКУД

№ рецептуры

282

Наименование блюда Оладьи из печени говяжьей.Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Печень говяжья	кг	0,06	0,051
Хлеб пшеничный	кг	0,008	0,008
Масло сливочное несоленое	кг	0,002	0,002
Масло подсолнечное	кг	0,004	0,004
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль и разделяют в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150-180 С, до образования корочки с обеих сторон.

При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: жареной печени.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	114.4	Кальций (мг)	5.86	Витамин С (мг)	16.5
Белки (г)	8.8	Магний (мг)	8.91	Витамин А (мг)	4,108
Жиры (г)	6.3	Фосфор (мг)	143.33	Витамин Е (мг)	2.32
Углеводы (г)	6.3	Железо (мг)	3.36	Витамин В1 (мг)	0.14

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование блюда Рагу из птицы, кролика или субпродуктов
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

289**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Куры или цыпленок-бройлер	кг	0,106	0,072
Картофель	кг	0,107	0,08
Морковь	кг	0,021	0,017
Томатное пюре. Консервы	кг	0,006	0,006
Лук репчатый	кг	0,012	0,01
Масло подсолнечное	кг	0,004	0,004
Мука пшеничная высшего сорта	кг	0,001	0,001
Выход готового блюда		175	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

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

Запах: свойственный мясу отварной птицы или кролика, томата и овощей.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	217	Кальций (мг)	37	Витамин С (мг)	11.33
Белки (г)	12.6	Магний (мг)	39	Витамин А (мг)	14.6
Жиры (г)	11.7	Фосфор (мг)	108	Витамин Е (мг)	1.96
Углеводы (г)	15.2	Железо (мг)	1.92	Витамин В1 (мг)	0.07

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование блюда Котлеты рубленые из птицы или кролика
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

294**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Куры или цыпленок-бройлер	кг	0,07	0,039
Хлеб пшеничный	кг	0,009	0,009
Молоко стерилизованное	кг	0,013	0,013
Сухари	кг	0,005	0,005
Масло сливочное несоленое	кг	0,005	0,005
Масло подсолнечное	кг	0,003	0,003
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебе, кладут соль, хорошо перемещивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы или кролика.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	143	Кальций (мг)	29.89	Витамин С (мг)	0.45
Белки (г)	8.7	Магний (мг)	11.1	Витамин А (мг)	26.9
Жиры (г)	8.4	Фосфор (мг)	40	Витамин Е (мг)	1.42
Углеводы (г)	1.1	Железо (мг)	1.81	Витамин В1 (мг)	0.1

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Код по ОКУД

№ рецептуры

3

Наименование блюда Бутерброд с сыромИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Масло сливочное несоленое	кг	0,005	0,005
Хлеб пшеничный	кг	0,03	0,03
Сыр твердый Российский	кг	0,016	0,015
Выход готового блюда		50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Ломтик хлеба намазать маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазать маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежем хлебом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	157	Кальций (мг)	139.2	Витамин С (мг)	0.11
Белки (г)	5.8	Магний (мг)	9.45	Витамин А (мг)	59
Жиры (г)	8.3	Фосфор (мг)	96	Витамин Е (мг)	0.47
Углеводы (г)	14.8	Железо (мг)	0.49	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302Наименование блюда Каша рассыпчатая (гречневая)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

302**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа гречневая ядрица	кг	0,462	0,462
Масло сливочное несоленое	кг	0,035	0,035
Вода		0,689	0,689
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывающие полупустые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупные полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатые.

Вкус: свойственный данному виду крупы.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	1,625	Кальций (мг)	99	Витамин С (мг)	
Белки (г)	57.3	Магний (мг)	905	Витамин А (мг)	140
Жиры (г)	40.6	Фосфор (мг)	1,359	Витамин Е (мг)	4.05
Углеводы (г)	257.6	Железо (мг)	30.4	Витамин В1 (мг)	1.39

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование блюда Рис отварной (с овощами)

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

304

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,294	0,294
Вода		0,62	0,62
Масло сливочное несоленое	кг	0,041	0,041
Морковь	кг	0,125	0,1
Лук репчатый	кг	0,119	0,1
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6л воды, 60г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Морковь подготовленную нарезают мелкими кубиками. Подготовленный лук шинкуют. Нарезанные морковь и лук припускают с маслом сливочным 5-8 минут. Готовые овощи соединяют с отварным рисом, перемешивают и подогревают 10-15 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, овощи мягкие, равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от кремового до желтого.

Вкус: отварного риса и овощей.

Запах: отварного риса и овощей.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	1,225	Кальций (мг)	87	Витамин С (мг)	6
Белки (г)	23.1	Магний (мг)	195	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	33.1	Фосфор (мг)	554	Витамин Е (мг)	1.51
Углеводы (г)	208.7	Железо (мг)	4.43	Витамин В1 (мг)	0.31

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Код по ОКУД

№ рецептуры

312

Наименование блюда Картофельное пюре

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	1,14	0,855
Молоко стерилизованное	кг	0,158	0,15
Масло сливочное несоленое	кг	0,035	0,035
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	915	Кальций (мг)	246	Витамин С (мг)	121.07
Белки (г)	20.4	Магний (мг)	185	Витамин А (мг)	170
Жиры (г)	32	Фосфор (мг)	587	Витамин Е (мг)	1.12
Углеводы (г)	136.3	Железо (мг)	6.73	Витамин В1 (мг)	0.93

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337Наименование блюда Картофель в молокеИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Код по ОКУД

№ рецептуры

337**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	1	0,75
Молоко стерилизованное	кг	0,3	0,3
Масло сливочное несоленое	кг	0,02	0,02
Мука пшеничная высшего сорта	кг	0,01	0,01
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят 10 минут, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком, солят.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: кубики картофеля в молочном соусе

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, молока

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	844	Кальций (мг)	398	Витамин С (мг)	107.73
Белки (г)	23.4	Магний (мг)	186	Витамин А (мг)	140
Жиры (г)	24.9	Фосфор (мг)	650	Витамин Е (мг)	1.13
Углеводы (г)	131.6	Железо (мг)	6.21	Витамин В1 (мг)	0.89

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 347.03

Наименование блюда Компот из плодов консервированных (Компот из персиков консервированных).

Код по ОКУД

347

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Плоды консервированные (Персик)	кг	0,4	0,4
Сахар-песок	кг	0,035	0,035
Вода		0,3	0,3
Сироп консервированного компота		0,27	0,27
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения, добавляют подготовленные консервированные фрукты, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: сладко-кислый с хорошо выраженным привкусом плодов.

Запах: вареных плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	349.1	Кальций (мг)	22.8	Витамин С (мг)	8
Белки (г)	1.1	Магний (мг)	17.52	Витамин А (мг)	
Жиры (г)		Фосфор (мг)	55.2	Витамин Е (мг)	1.6
Углеводы (г)	91	Железо (мг)	2.25	Витамин В1 (мг)	0.06

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 347.07Наименование блюда Компот из плодов консервированных (Компот из вишни консервированной)

Код по ОКУД

347Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Вишня консервированная	кг	0,365	0,365
Сахар-песок	кг	0,065	0,065
Вода		0,33	0,33
Сироп консервированного компота		0,3	0,3
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения, добавляют подготовленные консервированные фрукты, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: сладко-кислый с хорошо выраженным привкусом плодов.

Запах: вареных плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	628	Кальций (мг)	38.45	Витамин С (мг)	7.3
Белки (г)	2.2	Магний (мг)	29.2	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	1.1	Фосфор (мг)	62.05	Витамин Е (мг)	0.73
Углеводы (г)	151.4	Железо (мг)	1.66	Витамин В1 (мг)	0.07

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 348.06

Код по ОКУД

№ рецептуры

348

Наименование блюда Компот из плодов сушеных (Компот из кураги)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Абрикосы сушеные без косточки (курага)	кг	0,11	0,11
Сахар-песок	кг	0,045	0,045
Кислота лимонная		0,001	0,001
Вода		1,015	1,015
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

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

Компот из сухофруктов готовят накануне, чтобы он настоялся.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть- прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	308.7	Кальций (мг)	122.37	Витамин С (мг)	2.2
Белки (г)	5.2	Магний (мг)	84.32	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.3	Фосфор (мг)	110.81	Витамин Е (мг)	6.05
Углеводы (г)	75.8	Железо (мг)	3.29	Витамин В1 (мг)	0.08

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349.05

Код по ОКУД

№ рецептуры

349

Наименование блюда Компот из смеси сухофруктов
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Фрукты сушеные (смесь)	кг	0,11	0,11
Сахар-песок	кг	0,055	0,055
Кислота лимонная		0,001	0,001
Вода		1,015	1,015
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

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

Компот из сухофруктов готовят накануне, чтобы он настоялся.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть- прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	366.7	Кальций (мг)	82.35	Витамин С (мг)	4.4
Белки (г)	2.3	Магний (мг)	53	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.5	Фосфор (мг)	69.83	Витамин Е (мг)	0.44
Углеводы (г)	92.8	Железо (мг)	1.93	Витамин В1 (мг)	0.02

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 355.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

355

Наименование блюда Кисель из кураги

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Абрикосы сушеные без косточки (курага)	кг	0,11	0,11
Сахар-песок	кг	0,1	0,1
Вода		1,1	1,1
Крахмал картофельный	кг	0,045	0,045
Кислота лимонная		0,001	0,001
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа, для набухания. Варят ее в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: оранжевый

Вкус: сладкий, с кисловатым привкусом

Запах: кураги

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	795.1	Кальций (мг)	197	Витамин С (мг)	4.4
Белки (г)	5.8	Магний (мг)	115.5	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.3	Фосфор (мг)	195.25	Витамин Е (мг)	6.05
Углеводы (г)	191.1	Железо (мг)	3.82	Витамин В1 (мг)	0.11

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 361

Код по ОКУД

№ рецептуры

361

Наименование блюда Кисель молочный

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Молоко стерилизованное	кг	0,737	0,7
Сахар-песок	кг	0,08	0,08
Вода		0,2	0,2
Крахмал картофельный	кг	0,05	0,05
Ванилин			0,00003
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный молоком или водой крахмал и варят при непрерывном помешивании на слабом огне 8-10 минут. К концу варки добавляют ванилин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: молочно-белый

Вкус: сладкий, с приятным привкусом кипяченого молока

Запах: кипяченого молока с ванилином.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	807	Кальций (мг)	728.2	Витамин С (мг)	5.55
Белки (г)	18.3	Магний (мг)	99.6	Витамин А (мг)	70
Жиры (г)	10.8	Фосфор (мг)	448	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	136.6	Железо (мг)	0.6	Витамин В1 (мг)	0.28

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

37

Наименование блюда Салат картофельный с капустой квашеной
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,805	0,604
Капуста квашеная	кг	0,4	0,28
Масло подсолнечное	кг	0,05	0,05
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

очищенный варенный картофель нарезают мелкими ломтиками. смешивают с шинкованным зеленым луком или луком репчатым. Добавляют капусту квашенную. Салат заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: вареных овощей - мягкая, капусты-упругая.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: свойственный овощам.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	979	Кальций (мг)	194.8	Витамин С (мг)	204.8
Белки (г)	17.1	Магний (мг)	183.72	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	52.7	Фосфор (мг)	438.12	Витамин Е (мг)	22.88
Углеводы (г)	106.9	Железо (мг)	7.12	Витамин В1 (мг)	0.78

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование блюда Соус сметанный

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Код по ОКУД

№ рецептуры

372

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Сметана	кг	0,25	0,25
Мука пшеничная высшего сорта	кг	0,075	0,075
Вода или отвар		0,75	0,75
Соль поваренная пищевая	кг	0,008	0,008
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: однородная масса без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленых.

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	741	Кальций (мг)	273	Витамин С (мг)	0.38
Белки (г)	14.1	Магний (мг)	53	Витамин А (мг)	338
Жиры (г)	50	Фосфор (мг)	227	Витамин Е (мг)	2.35
Углеводы (г)	58.7	Железо (мг)	2.08	Витамин В1 (мг)	0.21

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376.03

Код по ОКУД

№ рецептуры

376

Наименование блюда

Чай с сахаром

Источник рецептуры

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Чай-заварка	г	50	50
Сахар-песок	кг	0,01	0,01
Вода		0,15	0,15
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чайку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло, подают отдельно.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	40.6	Кальций (мг)	5.2	Витамин С (мг)	0.05
Белки (г)	0.1	Магний (мг)	2.2	Витамин А (мг)	
Жиры (г)		Фосфор (мг)	4.1	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	10	Железо (мг)	0.44	Витамин В1 (мг)	0.01

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378.03

Код по ОКУД

№ рецептуры

378

Наименование блюда Чай с молоком или сливками
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Чай-заварка	г	50	50
Сахар-песок	кг	0,011	0,011
Вода		0,1	0,1
Молоко стерилизованное	кг	0,051	0,05
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

К подготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: жидкость – серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный чаю и молоку.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	75.6	Кальций (мг)	65.26	Витамин С (мг)	0.35
Белки (г)	1.6	Магний (мг)	9.2	Витамин А (мг)	5
Жиры (г)	1.3	Фосфор (мг)	49.1	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	14.4	Железо (мг)	0.5	Витамин В1 (мг)	0.02

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 380.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

380

Наименование блюда Кофейный напиток с молоком сгущенным

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Кофейный напиток	кг	0,025	0,025
Молоко сгущенное с сахаром	кг	0,2	0,2
Вода		1	1
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют молоко сгущенное, размешивают и доводят до кипения

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженными привкусом кофейного напитка и сгущенного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и сгущенного молока.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	567	Кальций (мг)	628.9	Витамин С (мг)	6.5
Белки (г)	14.7	Магний (мг)	70	Витамин А (мг)	100
Жиры (г)	9.9	Фосфор (мг)	450	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	79.7	Железо (мг)	0.67	Витамин В1 (мг)	0.22

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 383

Код по ОКУД

№ рецептуры

383Наименование блюда Какао с молоком сгущеннымИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Какао-порошок	кг	0,02	0,02
Сахар-песок	кг	0,015	0,015
Молоко сгущенное с сахаром	кг	0,19	0,19
Вода		0,55	0,55
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	692	Кальций (мг)	639.97	Витамин С (мг)	1.9
Белки (г)	18.3	Магний (мг)	89.98	Витамин А (мг)	47.5
Жиры (г)	13	Фосфор (мг)	589.3	Витамин Е (мг)	0.19
Углеводы (г)	125.4	Железо (мг)	3.22	Витамин В1 (мг)	0.13

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385Наименование блюда
Источник рецептурыМолоко кипяченое
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

385

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Молоко стерилизованное кг	0,158	0,15
Выход готового блюда	150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: молоко без пенки на поверхности.

Консистенция: жидкая

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для молока, слегка сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	85	Кальций (мг)	189	Витамин С (мг)	2.05
Белки (г)	4.6	Магний (мг)	22	Витамин А (мг)	35
Жиры (г)	4	Фосфор (мг)	142	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	7.6	Железо (мг)	0.16	Витамин В1 (мг)	0.06

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование блюда Плоды и ягоды свежие (яблоки)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Код по ОКУД

№ рецептуры

386**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яблоки кг	0,114	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Плоды или ягоды перебирают, промывают, укладывают на десертную тарелку. Перед отпуском плоды или ягоды можно посыпать сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку, и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	44	Кальций (мг)	16	Витамин С (мг)	10
Белки (г)	0.4	Магний (мг)	9	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.4	Фосфор (мг)	11	Витамин Е (мг)	0.2
Углеводы (г)	9.8	Железо (мг)	2.2	Витамин В1 (мг)	0.03

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386.13

Наименование блюда
Источник рецептуры

Йогурт
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД
№ рецептуры

386

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Йогурт сладкий кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	87	Кальций (мг)	119	Витамин С (мг)	0.6
Белки (г)	5	Магний (мг)	14	Витамин А (мг)	20
Жиры (г)	3.2	Фосфор (мг)	91	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	8.5	Железо (мг)	0.1	Витамин В1 (мг)	0.03

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386.19

Код по ОКУД

№ рецептуры

386Наименование блюда Плоды и ягоды консервированные (Персики)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Плоды консервированные (Персик) кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Плоды или ягоды перебирают, промывают, укладывают на десертную тарелку. Перед отпуском плоды или ягоды можно посыпать сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку, и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	74	Кальций (мг)	20	Витамин С (мг)	10
Белки (г)	0.5	Магний (мг)	16	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.1	Фосфор (мг)	34	Витамин Е (мг)	1.1
Углеводы (г)	18.4	Железо (мг)	0.6	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386.2

Код по ОКУД

№ рецептуры

386

Наименование блюда Плоды и ягоды консервированные (Абрикосы)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Плоды консервированные (Абрикосы) кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Плоды или ягоды перебирают, промывают, укладывают на десертную тарелку. Перед отпуском плоды или ягоды можно посыпать сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку, и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	68.1	Кальций (мг)	20	Витамин С (мг)	10
Белки (г)	0.6	Магний (мг)	16	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.1	Фосфор (мг)	34	Витамин Е (мг)	1.1
Углеводы (г)	15.4	Железо (мг)	0.6	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386.21

Код по ОКУД

№ рецептуры

386

Наименование блюда Плоды и ягоды консервированные (Ананасы)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Плоды консервированные (Ананас) кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Плоды или ягоды перебирают, промывают, укладывают на десертную тарелку. Перед отпуском плоды или ягоды можно посыпать сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку, и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	68.1	Кальций (мг)	20	Витамин С (мг)	10
Белки (г)	0.6	Магний (мг)	16	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.1	Фосфор (мг)	34	Витамин Е (мг)	1.1
Углеводы (г)	15.4	Железо (мг)	0.6	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386.22

Код по ОКУД

№ рецептуры

386Наименование блюда Плоды и ягоды консервированные (Черешня)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Плоды консервированные (Черешня) кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Плоды или ягоды перебирают, промывают, укладывают на десертную тарелку. Перед отпуском плоды или ягоды можно посыпать сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку, и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	67	Кальций (мг)	20	Витамин С (мг)	10
Белки (г)	0.6	Магний (мг)	16	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.1	Фосфор (мг)	34	Витамин Е (мг)	1.1
Углеводы (г)	15.8	Железо (мг)	0.6	Витамин В1 (мг)	0.04

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Код по ОКУД

№ рецептуры

389

Наименование блюда Соки овощные, фруктовые и ягодные (яблочный)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сок яблочный кг	0,15	0,15
Выход готового блюда	150	

Технология приготовления и оформления блюда:

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: Сок разлит в стаканы.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	69	Кальций (мг)	10.5	Витамин С (мг)	3
Белки (г)	0.8	Магний (мг)	6	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.2	Фосфор (мг)	10.5	Витамин Е (мг)	0.15
Углеводы (г)	15.2	Железо (мг)	2.1	Витамин В1 (мг)	0.02

Утверждаю:

 директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

389

Наименование блюда Соки овощные, фруктовые и ягодные (вишневый)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сок вишневый кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: Сок разлит в стаканы.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	64	Кальций (мг)	10.5	Витамин С (мг)	3
Белки (г)	0.8	Магний (мг)	6	Витамин А (мг)	
Жиры (г)		Фосфор (мг)	10.5	Витамин Е (мг)	0.15
Углеводы (г)	15.2	Железо (мг)	2.1	Витамин В1 (мг)	0.02

Утверждаю:

 директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406

Наименование блюда Пирожки печеные из дрожжевого теста (с курагой)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

406

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Тесто дрожжевое	г	39	39
Фарш из кураги	г	17	17
Мука пшеничная на подпыл	кг	0,001	0,00116
Масло подсолнечное	кг		0,00017
Меланж	кг	0,001	0,001
Выход готового блюда		50	

Технология приготовления и оформления блюда:

дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него куском массой 1-1,5 кг, заказывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (39,58,64,43 и 22 г, соответственно). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (капустный, рисовый, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 17, 25, 45, 25 г на пирожок) и зачищают края, придавая форму лодочки, лодочку, полумесяца, цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 мин. Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: изделия в форме лодочки, полумесяца, цилиндрическая.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхность – светло-коричневый, на разрезе цвет теста –кремовый, фарша-соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	125	Кальций (мг)	18.5	Витамин С (мг)	0.03
Белки (г)	3.2	Магний (мг)	17.6	Витамин А (мг)	3
Жиры (г)	1.2	Фосфор (мг)	36	Витамин Е (мг)	1.14
Углеводы (г)	25.3	Железо (мг)	0.71	Витамин В1 (мг)	0.05

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 443

Наименование блюда Крендель сахарный
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Код по ОКУД

№ рецептуры

443**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Мука пшеничная высшего сорта	кг	0,028	0,028
Сахар-песок	кг	0,008	0,008
Маргарин сливочный	кг	0,007	0,007
Меланж	кг	0,003	0,00344
Соль поваренная пищевая	кг		0,00015
Дрожжи прессованные (*эргостерин)	кг	0,002	0,002
Вода		0,01	0,01
Сахар-песок	кг	0,003	0,003
Масло подсолнечное	кг		0,00025
Яйца на смазку	кг		0,00036
Выход готового блюда			50

Технология приготовления и оформления блюда:

Тесто делят на куски массой по 54г, которые скатывают в жгут и свертывают его в виде восьмерки. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250С в течении 10-15 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: форма восьмерки. Поверхность посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	185	Кальций (мг)	9.7	Витамин С (мг)	
Белки (г)	3.6	Магний (мг)	12.2	Витамин А (мг)	9
Жиры (г)	6.6	Фосфор (мг)	37.5	Витамин Е (мг)	2.26
Углеводы (г)	27.9	Железо (мг)	0.64	Витамин В1 (мг)	0.06

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование блюда Салат из квашеной капусты
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Код по ОКУД

№ рецептуры

47

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Капуста квашеная	кг	1,157	0,81
Сахар-песок	кг	0,05	0,05
Масло подсолнечное	кг	0,05	0,05
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: свойственный овощам.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	857	Кальций (мг)	522.43	Витамин С (мг)	198.1
Белки (г)	17.1	Магний (мг)	160.11	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	50	Фосфор (мг)	339.52	Витамин Е (мг)	0.22
Углеводы (г)	84.6	Железо (мг)	6.67	Витамин В1 (мг)	0.27

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование блюда Батон

Источник рецептуры _____

Код по ОКУД

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Батон нарезной из муки в/с кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Батон нарезают непосредственно перед подачей

Требования к оформлению и подаче блюд:

форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	262	Кальций (мг)	19	Витамин С (мг)	
Белки (г)	7.5	Магний (мг)	13	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	2.9	Фосфор (мг)	65	Витамин Е (мг)	1.7
Углеводы (г)	51.4	Железо (мг)	1.2	Витамин В1 (мг)	0.11

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 508.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Закуска овощная (промышленного производства)

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Закуска овощная промышленного производства кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: овощей в соусе

Консистенция: густая, с кусочками овощей

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	50.2	Кальций (мг)	16	Витамин С (мг)	3
Белки (г)	0.9	Магний (мг)	6	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	2.2	Фосфор (мг)	15	Витамин Е (мг)	1.24
Углеводы (г)	7.5	Железо (мг)	0.28	Витамин В1 (мг)	0.01

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Код по ОКУД

№ рецептуры

70

Наименование блюда Овощи натуральные соленые (помидоры)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Помидоры соленые кг	0,165	0,15
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы – упругие, хрустящие, помидоры – мягкие.

Цвет: огурцов-оливковый, помидоров-красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Кальций (мг)	15	Витамин С (мг)	22.5	Белки (г)	1.7
Магний (мг)	22.5	Витамин А (мг)		Жиры (г)	0.2
Железо (мг)	1.2	Витамин Е (мг)		Калорийность (ккал)	30
Фосфор (мг)	52.5	Витамин В1 (мг)	0.02	Углеводы (г)	5.3

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

70

Наименование блюда Овощи натуральные соленые (огурцы)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Огурцы соленые кг	0,11	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы – упругие, хрустящие, помидоры – мягкие.

Цвет: огурцов-оливковый, помидоров-красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	13	Кальций (мг)	23	Витамин С (мг)	5
Белки (г)	0.8	Магний (мг)	14	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.1	Фосфор (мг)	24	Витамин Е (мг)	0.1
Углеводы (г)	1.7	Железо (мг)	0.6	Витамин В1 (мг)	0.02

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

73

Наименование блюда Икра баклажанная (промышленного производства)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Икра баклажанная (промышленного производства) кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: густая, однородная

Цвет: оранжевый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	31	Кальций (мг)	16	Витамин С (мг)	3
Белки (г)	0.5	Магний (мг)	6	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	1.9	Фосфор (мг)	15	Витамин Е (мг)	1.24
Углеводы (г)	3.1	Железо (мг)	0.28	Витамин В1 (мг)	0.01

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Код по ОКУД

№ рецептуры

73

Наименование блюда Икра кабачковая (промышленного производства)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Икра кабачковая (промышленного производства) кг	0,105	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: густая, однородная

Цвет: оранжевый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	31	Кальций (мг)	16	Витамин С (мг)	3
Белки (г)	0.5	Магний (мг)	6	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	1.9	Фосфор (мг)	15	Витамин Е (мг)	1.24
Углеводы (г)	3.1	Железо (мг)	0.28	Витамин В1 (мг)	0.01

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Код по ОКУД

№ рецептуры

76

Наименование блюда Сельдь с лукомИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Лук репчатый	кг	0,024	0,02
Масло подсолнечное	кг	0,005	0,005
Сельдь слабосоленая	кг	0,05	0,025
Выход готового блюда		50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами, или шинкованным зеленым луком и заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: сельдь нарезана одинаковыми кусочками, поверх сельди уложен репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, или шинкованный зеленый лук. Сельдь полита растительным маслом.

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: сельди - светло-серый.

Вкус и запах: приятный, сельди с ароматом растительного масла

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	82	Кальций (мг)	21.2	Витамин С (мг)	70
Белки (г)	5	Магний (мг)	10.3	Витамин А (мг)	2.5
Жиры (г)	6.6	Фосфор (мг)	81.7	Витамин Е (мг)	2.44
Углеводы (г)	1.6	Железо (мг)	2.5	Витамин В1 (мг)	0.03

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82.02

Код по ОКУД

№ рецептуры

82

Наименование блюда Борщ с картофелем и капустой (с говядиной)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Свекла	кг	0,2	0,16
Капуста белокочанная	кг	0,1	0,08
Картофель	кг	0,107	0,08
Морковь	кг	0,063	0,05
Лук репчатый	кг	0,048	0,04
Томатное пюре. Консервы	кг	0,03	0,03
Масло подсолнечное	кг	0,02	0,02
Сахар-песок	кг	0,01	0,01
Бульон мясной	г	800	800
Говядина	кг	0,132	0,1
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем дооавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10г муки на 1000г борща).

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

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

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	632.3	Кальций (мг)	178.8	Витамин С (мг)	45.27
Белки (г)	26	Магний (мг)	134.8	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	35.9	Фосфор (мг)	416.1	Витамин Е (мг)	10.38
Углеводы (г)	36.4	Железо (мг)	7.68	Витамин В1 (мг)	0.3

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

88

Наименование блюда Щи из свежей капусты с картофелем (с говядиной)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Бульон мясной	г	800	800
Капуста белокочанная	кг	0,25	0,2
Картофель	кг	0,16	0,12
Морковь	кг	0,05	0,04
Лук репчатый	кг	0,048	0,04
Томатное пюре. Консервы	кг	0,01	0,01
Масло подсолнечное	кг	0,02	0,02
Петрушка (зелень)	кг	0,013	0,01
Говядина	кг	0,132	0,1
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Капусту нарезают квадратиками, картофель- дольками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: в жидкой чаше щи- капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель-дольками.

Консистенция: овощи мягкие, капуста свежая – упругая. Соблюдается соотношения жидкой и плотной части.

Цвет: бульона- желтый, жира на поверхности-оранжевый, овощей - натуральный.

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

Запах: продуктов, входящих в щи.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	579.9	Кальций (мг)	198.7	Витамин С (мг)	75.68
Белки (г)	26.1	Магний (мг)	123.5	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	36	Фосфор (мг)	397.7	Витамин Е (мг)	10.4
Углеводы (г)	26.3	Железо (мг)	6.21	Витамин В1 (мг)	0.34

Утверждаю:

 директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

Код по ОКУД

№ рецептуры

89

Наименование блюда Суп картофельный с мясными фрикадельками
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Фрикадельки мясные	г	100	100
Картофель	кг	0,533	0,4
Морковь	кг	0,05	0,04
Лук репчатый	кг	0,048	0,04
Томатное пюре. Консервы	кг	0,01	0,01
Масло подсолнечное	кг	0,01	0,01
Вода		0,7	0,7
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассированные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Можно готовить суп без томатного пюре.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи- мягкие; фрикадельки-упругие, сочные.

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

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: мясных продуктов, овощей.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	540	Кальций (мг)	116	Витамин С (мг)	44.8
Белки (г)	26.5	Магний (мг)	145	Витамин А (мг)	18
Жиры (г)	20.7	Фосфор (мг)	472	Витамин Е (мг)	5.67
Углеводы (г)	61.8	Железо (мг)	5.87	Витамин В1 (мг)	0.54

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

92

Наименование блюда

Щи из квашеной капусты с картофелем (с говядиной)

Источник рецептуры

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Бульон мясной	г	800	800
Капуста квашеная	кг	0,286	0,2
Картофель	кг	0,133	0,1
Морковь	кг	0,05	0,04
Лук репчатый	кг	0,048	0,04
Томатное пюре. Консервы	кг	0,01	0,01
Масло подсолнечное	кг	0,02	0,02
Говядина	кг	0,132	0,1
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушеную с томатным пюре, и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить без томатного пюре.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: в жидкой части щей- капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель-дольками.

Консистенция: овощи мягкие, капуста – упругая. Соблюдается соотношения жидкой и плотной части.

Цвет: бульона- желтый, жира на поверхности-оранжевый, овощей - натуральный.

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

Запах: продуктов, входящих в щи.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	550.9	Кальций (мг)	172.2	Витамин С (мг)	48.73
Белки (г)	25.4	Магний (мг)	110.4	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	35.9	Фосфор (мг)	376.6	Витамин Е (мг)	10.2
Углеводы (г)	21	Железо (мг)	5.84	Витамин В1 (мг)	0.3

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Код по ОКУД

№ рецептуры

95

Наименование блюда Суп с рыбными консервамиИсточник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Горбуша натуральная. Консервы	кг	160 (г)	0,16
Картофель	кг	0,373	0,28
Морковь	кг	0,08	0,064
Лук репчатый	кг	0,038	0,032
Крупа рисовая	кг	0,02	0,02
Масло сливочное несоленое	кг	0,015	0,015
Петрушка (зелень)	кг	0,007	0,007
Вода		0,8	0,8
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин до окончания варки закладывают предварительно протёртые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму.

Консистенция: овощей-мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	669	Кальций (мг)	181.2	Витамин С (мг)	36.45
Белки (г)	34.4	Магний (мг)	189.4	Витамин А (мг)	60
Жиры (г)	33.6	Фосфор (мг)	706.1	Витамин Е (мг)	3.52
Углеводы (г)	57.3	Железо (мг)	5.06	Витамин В1 (мг)	0.4

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

96

Наименование блюда Рассольник ленинградский (с говядиной)
 Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Бульон мясной	г	750	750
Картофель	кг	0,4	0,3
Крупа перловая	кг	0,02	0,02
Морковь	кг	0,05	0,04
Лук репчатый	кг	0,024	0,02
Огурцы соленые	кг	0,067	0,06
Масло подсолнечное	кг	0,01	0,01
Говядина	кг	0,197	0,15
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут варки вводят слегка пассерованные овощи или припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.
 Консистенция: овощей - сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.
 Цвет: бульона - желтый; жира на поверхности – желтый; цвет овощей- натуральный.
 Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
 Запах: огуречного рассола, овощей.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	725.7	Кальций (мг)	111.9	Витамин С (мг)	36.85
Белки (г)	36	Магний (мг)	143.9	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	34.8	Фосфор (мг)	583.8	Витамин Е (мг)	6.16
Углеводы (г)	48.1	Железо (мг)	8.14	Витамин В1 (мг)	0.51

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

98

Наименование блюда Суп крестьянский с крупой (с говядиной)

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	кг	0,15	0,12
Картофель	кг	0,133	0,1
Крупа перловая	кг	0,04	0,04
Морковь	кг	0,05	0,04
Лук репчатый	кг	0,048	0,04
Масло подсолнечное	кг	0,01	0,01
Бульон мясной	г	850	850
Говядина	кг	0,132	0,1
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

Крупы перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой воде, закладывают в кипящую воду (ЭЛ на 1кг) 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 минут до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные "Геркулес" закладывают за 5-10 минут до готовности супа.

Можно отпускать с прокипяченной сметанной.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками. крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму. Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотных частей.

Цвет: бульона - желтый; жира на поверхности - желтый; цвет овощей- натуральный.

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	568.2	Кальций (мг)	149	Витамин С (мг)	44
Белки (г)	23.2	Магний (мг)	109.5	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	26.9	Фосфор (мг)	474.8	Витамин Е (мг)	6.13
Углеводы (г)	38.9	Железо (мг)	5.9	Витамин В1 (мг)	0.33

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99.02

Код по ОКУД

№ рецептуры

99

Наименование блюда Суп из овощей (с говядиной)Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Капуста белокачанная	кг	0,1	0,08
Картофель	кг	0,267	0,2
Морковь	кг	0,05	0,04
Лук репчатый	кг	0,048	0,04
Горошек зеленый консервированный	кг	48 (г)	0,03
Масло подсолнечное	кг	0,02	0,02
Бульон мясной	г	750	750
Говядина	кг	0,132	0,1
Выход готового блюда		1000	

Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную свежую капусту и картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: Капуста, коренья нарезаны соломкой, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переваренные.

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей, умеренно соленый, кисловатый.

Запах: свойственный овощам и кореньям.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	606.3	Кальций (мг)	126.6	Витамин С (мг)	46.75
Белки (г)	25.7	Магний (мг)	115.4	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	36.2	Фосфор (мг)	408	Витамин Е (мг)	10.16
Углеводы (г)	31.9	Железо (мг)	6.02	Витамин В1 (мг)	0.4

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда Хлеб ржаной

Источник рецептуры _____

Код по ОКУД

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

хлеб нарезают непосредственно перед подачей

Требования к оформлению и подаче блюд:

форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	210	Кальций (мг)	18	Витамин С (мг)	
Белки (г)	4.9	Магний (мг)	20	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	1	Фосфор (мг)	92	Витамин Е (мг)	0.7
Углеводы (г)	44.8	Железо (мг)	2.9	Витамин В1 (мг)	0.09

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Сметана

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сметана кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	162	Кальций (мг)	88	Витамин С (мг)	0.4
Белки (г)	2.6	Магний (мг)	9	Витамин А (мг)	100
Жиры (г)	15	Фосфор (мг)	61	Витамин Е (мг)	0.3
Углеводы (г)	3.6	Железо (мг)	0.2	Витамин В1 (мг)	0.03

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Источник рецептуры _____

Код по ОКУД

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

хлеб нарезают непосредственно перед подачей

Требования к оформлению и подаче блюд:

форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	235	Кальций (мг)	20	Витамин С (мг)	
Белки (г)	7.6	Магний (мг)	14	Витамин А (мг)	
Жиры (г)	0.8	Фосфор (мг)	65	Витамин Е (мг)	1.1
Углеводы (г)	49.2	Железо (мг)	1.1	Витамин В1 (мг)	0.11

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Напиток витаминизированный

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Напиток витаминизированный кг	0,2	0,2
Выход готового блюда	200	

Технология приготовления и оформления блюда:

20 г концентрата растворить в 200 мл кипяченой воды температурой 30-40 С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают температурой 30-40С или охлажденным до 14С.

Внешний вид: напиток разлит в стаканы.

Цвет: соответствует вкусу.

Вкус: соответствует вкусу.

Запах: соответствует вкусу.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	73.6	Кальций (мг)		Витамин С (мг)	30
Белки (г)		Магний (мг)		Витамин А (мг)	0.5
Жиры (г)		Фосфор (мг)		Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	18.4	Железо (мг)		Витамин В1 (мг)	0.06

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.

МБОУ "ООШ с.Энмелен"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда Повидло

Источник рецептуры _____

Код по ОКУД

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Повидло яблочное	кг	0,01	0,01
Выход готового блюда		10	

Технология приготовления и оформления блюда:

Повидло промышленного производства порционируют непосредственно перед подачей.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: густая масса

Консистенция: однородная

Цвет: светло - коричневый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: яблок, приятный

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ккал)	25	Кальций (мг)	1.4	Витамин С (мг)	0.05
Белки (г)		Магний (мг)	0.7	Витамин А (мг)	
Жиры (г)		Фосфор (мг)	0.9	Витамин Е (мг)	
Углеводы (г)	6.5	Железо (мг)	0.13	Витамин В1 (мг)	

Утверждаю:

директор Родионова Л.А.