

ИП Маковецкая Т.Г.

индивидуальное предприятие

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	71,28	57		
Масло растительное	3,6	3,6		
Выход	-	60		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,45	Ca (мг):	13,39
Жиры (г):	3,61	Mg (мг):	7,9
Углеводы (г):	1,44	Fe (мг):	0,34
Энергетическая ценность (ккал):	39,96	C (мг):	2,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зелёный лук (10-15г) и яйцо – 1/2 - 1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зелёным луком (125г нетто лука на кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.

Консистенция: мякоть – плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.

Цвет: ломтик огурца неочищенного – белый с зелёной каймой, очищенного – белый.

Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.

Запах: свежих огурцов.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	50,8	43,2	5,08	4,32
Лук зелёный	17,3	13,8	1,73	1,38
Или лук репчатый	16,44	13,8	1,644	1,38
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход	-	60	-	6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,66
Жиры (г):	3,67
Углеводы (г):	2,74
Эн.ценность (ккал):	46,62

Ca (мг):	10,64
Mg (мг):	10,47
Fe (мг):	0,50
C (мг):	10,83

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца – $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Требования к качеству

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый - полукольцами или кольцами, лук зелёный – шинкованный. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.

Консистенция: помидоров – упругая, сочная.

Цвет: помидоров – красный, розовый, а также жёлтый для желтоплодных сортов – зелёный.

Вкус: умеренно солёный, кисло-острый.

Запах: свежих помидоров и зелёного лука в сочетании с растительным маслом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	59,16	47,34	5,916	4,734
Масса прогретой капусты	-	42,6	-	4,26
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
Кислота лимонная	0,18	0,18	0,018	0,018
Вода кипяченая	5,82	5,82	0,582	0,582
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход	-	60	-	6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,79	Ca (мг):	15
Жиры (г):	1,95	Mg (мг):	9,08
Углеводы (г):	3,88	Fe (мг):	0,3
Эн.ценность (ккал):	36,24	C (мг):	10,2

Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству

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

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

индивидуальное предприятие или предприятие

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты

Номер рецептуры: № 47

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста квашеная	69,42	48,60	6,942	4,86
Лук репчатый	7,14	6,00	0,714	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход	-	60	-	6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,02	Ca (мг):	31,34
Жиры (г):	3,00	Mg (мг):	9,606
Углеводы (г):	5,07	Fe (мг):	0,400
Энергетическая ценность (ккал):	51,42	C (мг):	11,886

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук репчатый – полукольцами.

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно солёный.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные солёные

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делти плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры солёные	66	60	6,6	6
Или огурцы солёные	66	60	6,6	6
		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	огурец	помидор
Белки (г):	0,48	0,67
Жиры (г):	0,06	0,06
Углеводы (г):	1,02	2,10
Эн.ценность (ккал):	6,00	12,00

	огурец	помидор
Ca (мг):	13,80	6,00
Mg (мг):	8,40	9,00
Fe (мг):	0,36	0,48
C (мг):	2,10	6,30

Технология приготовления

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы – упругие, хрустящие, помидоры – мягкие

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный.

Вкус: солёных огурцов или помидоров, в меру кисло-солёный

Запах: солёных огурцов или помидоров, приятный.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: № 71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	82,6	70	70,8	60
Или огурцы свежие	73,64	70	63,12	60
Выход	-	70	-	60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	помидоры		огурцы			помидоры		огурцы	
	70г	60г	70г	60г		70г	60г	70г	60г
Белки (г):	0,77	0,66	0,49	0,42	Ca (мг):	9,8	8,4	11,9	10,2
Жиры (г):	0,14	0,12	0,07	0,06	Mg (мг):	14	12	9,8	8,4
Углеводы (г):	2,66	2,28	1,33	1,14	Fe (мг):	0,63	0,54	0,35	0,3
Эн. ценность (ккал):	15,4	13,1	8,4	7,2	C (мг):	12,2	10,5	3,43	2,94

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры – целые.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая.

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров – красный.

Вкус: огурцов или помидоров

Запах: огурцов или помидоров.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая	57,4	45	5,74	4,5
Или морковь	56,52	45	5,652	4,5
Лук репчатый	12,48	10,5	1,248	1,05
Томатная паста	5	5	0,50	0,5
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Сахар	0,72	0,72	0,072	0,072
Выход	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,42	Ca (мг):	35,53
Жиры (г):	4,5	Mg (мг):	18,09
Углеводы (г):	6,3	Fe (мг):	1,02
Эн. ценность (ккал):	71,38	C (мг):	3,40

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 75 - 100 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой, посыпана зеленью.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: светло-оранжевый – морковной икры и малиново-красный – свекольной.

Вкус: моркови и свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

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

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛив плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	40	32	4	3,2
Капуста свежая	20	16	2	1,6
Картофель	21,4	16	2,14	1,6
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук	9,6	8	0,96	0,8
Томат-паста	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	160	160	16	16
Сметана 15% жир.	5	5	0,5	0,5
Выход:		200/5		20/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,54	Ca (мг):	39,8
Жиры (г):	4,74	Mg (мг):	20,9
Углеводы (г):	8,95	Fe (мг):	0,98
Энергетическая ценность (ккал):	91	C (мг):	8,54

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправлять пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (3г муки на 250г борща).

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.

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

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик



Маковецкая Т.Г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шни из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делфи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	50	40	5	4
Картофель	32	24	3,2	2,4
Морковь	12,5	10	1	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	160	160	16	16
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход	--	200/5		20/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,51
Жиры (г):	4,76
Углеводы (г):	6,52
Эн. ценность (ккал):	79,80

Ca (мг):	39,40
Mg (мг):	17,70
Fe (мг):	0,66
C (мг):	12,62

Технология приготовления: Капуста нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в шни добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении шней из ранней капусты её закладывают после картофеля.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С.

Требования к качеству: *Внешний вид:* капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.*Консистенция:* капуста упругая, овощи мягкие.*Цвет:* желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный.*Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав шней овощами, умеренно солёный.*Запах:* свойственный овощам, капусты.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛит плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	80	60	8	6
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	4	4	0,4	0,4
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репчатый	4,8	4	0,48	0,4
Огурцы солёные	13,4	12	1,34	1,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	150	150	15	15
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход	--	200/5	-	20/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,71	Ca (мг):	23,32
Жиры (г):	4,87	Mg (мг):	19,34
Углеводы (г):	9,78	Fe (мг):	0,74
Эн. ценность (ккал):	93,8	C (мг):	6,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводит до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные или припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

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 – жёлтый, жир на поверхности – жёлтый, цвет овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно солёный, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



запись

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох лущеный или фасоль	16,2	16	1,62	1,6
Картофель	53,4	40	5,34	4
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	140	140	14	14
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,24	Ca (мг):	42,42
Жиры (г):	4,8	Mg (мг):	29,62
Углеводы (г):	12,7	Fe (мг):	2,14
Эн. ценность (ккал):	118,96	C (мг):	0,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного), в виде целых, неразваренных зёрен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – тюробразный.

Цвет: светло-жёлтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху.

Запах: гороха, корней и лука.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся по всем образовательным учреждениям / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изд.	10	10	1,0	1,0
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томат-паста	0,5	0,5	0,5	0,5
Бульон или вода	170	170	17,0	17,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход	-	1/200	-	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,05	Ca (мг):	23,6
Жиры (г):	2,22	Mg (мг):	19,04
Углеводы (г):	12,55	Fe (мг):	0,8
Эн.ценность (ккал):	87,2	C (мг):	4,86

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом использованных макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, корни – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, в вермишель и фигурные изделия – за 15-20 мин до готовности супа.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

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

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

Вкус: овощей, макаронных изделий, уксуса – соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

ИП Маковецкая Т.Г.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делфи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лапша домашняя №114	--	16	--	1,6
Масса вареной лапши	--	40	--	4,0
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода или бульон	190	190	19,0	19,0
Выход		1/200		1/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,05
Жиры (г):	4,43
Углеводы (г):	9,30
Энергетическая ценность (ккал):	92,60

Ca (мг):	22,84
Mg (мг):	8,54
Fe (мг):	0,52
C (мг):	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Требования к качеству

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму

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

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно солёный.

Запах: овощей и лапши.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Лапша домашняя

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	14,00	14,00	1,4	1,4
Мука на подпыл	0,96	0,96	0,096	0,096
Яйца	1/10шт	4	10 шт	0,4
Вода	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход подсушенной лапши		16		1,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,94
Жиры (г):	0,62
Углеводы (г):	8,73
Эн.ценность (ккал):	54,26

Ca (мг):	7,39
Mg (мг):	7,15
Fe (мг):	0,43
C (мг):	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В холодную воду вводят сырые яйца, соль перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 С.

Требования к качеству

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка.

Консистенция: упругая, подсушенная.

Цвет: кремовый.

Вкус: сырого теста, умеренно солёный.

Запах: муки.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох лущеный или фасоль	28,2	28	2,82	2,8
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репчатый	14,2	12	1,42	1,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	160	160	16	16
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,24	Ca (мг):	42,42
Жиры (г):	4,8	Mg (мг):	29,62
Углеводы (г):	12,7	Fe (мг):	2,14
Энергетическая ценность (ккал):	118,96	C (мг):	0,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 15-20 мин до окончания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10-20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3г нетто на 1000 г супа), растёртым с солью.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: горох (кроме лущеного), или фасоль – в виде целых, неразваренных зёрен.

Консистенция: бобовые – мягкие; горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло-жёлтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли.

Запах: бобовых, корней и лука.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: № 208

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛя плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лапша или вермишель, или макароны	24,52	24,52	2,452	2,452
Вода	53,55	53,55	5,355	5,355
Творог	32,90	32,26	3,290	3,226
Сахар	3,23	3,23	0,323	0,323
Масло растительное (для смазки противня)	1,94	1,94	0,194	0,194
Сметана	1,94	1,94	0,194	0,194
Сухари	1,94	1,94	0,194	0,194
Масса полуфабриката	-	119,35	-	11,935
Масса готового лапшевника	-	96,77	-	9,677
Масло сливочное	3,23	3,23	0,323	0,323
Выход	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,0	Ca (мг):	66,06
Жиры (г):	8,36	Mg (мг):	19,91
Углеводы (г):	19,48	Fe (мг):	0,61
Энергетическая ценность (ккал):	187,74	C (мг):	0,17

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лапшу или макароны, или вермишель варят, не отщедувая. Протёртый творог, смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают лапшевник с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно солёный.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

Требования к подаче: температура не менее 60°С.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда) Омлет с сыром

Номер рецептуры: 211

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	2 шт.	80		
Молоко	30	30		
Сыр	17	16		
Масло сливочное	4	4		
Масса готового омлета	-	110		
Масло сливочное		10		
ВЫХОД		120		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,34	Ca (мг):	209,2
Жиры (г):	23,54	Mg (мг):	17,46
Углеводы (г):	2,04	Fe (мг):	2,2
Энергетическая ценность (ккал):	278	C (мг):	0,26

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.
Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц.

Запах: свежих жареных яиц

ИП МАКОВЕЦКАЯ Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	115,5	114	11,55	11,4
Крупа манная	12	12	1,2	1,2
Сахар	12	12	1,2	1,2
Яйца	1/6	6	15 шт	0,6
Виноград сушеный (изюм)	15,3	15	1,53	1,5
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Сухари	6	6	0,6	0,6
Сметана	6	6	0,6	0,6
Масса готового пудинга	—	150	5	15
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	23,88	Ca (мг):	127,01
Жиры (г):	16,17	Mg	(мг): 18,89
Углеводы (г):	36	Fe (мг):	0,57
Эн.ценность		C (мг):	0,31
(ккал):	386,4		

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав.

Запах: слабонараженный – творожный.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	70,5	69	7,05	6,9
Крупа манная	4,5	4,5	0,45	0,45
Сахар	6	6	0,6	0,6
Яйца	1/13 шт.	3	7,5 шт.	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сухари	3	3	0,3	0,3
Сметана	3	3	0,3	0,3
Масса готовой запеканки	-	75	-	7,5
Молоко сгущенное	-	30	-	3,0
Выход		105		10,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,35	Ca (мг):	205,36
Жиры (г):	11,61	Mg (мг):	27,88
Углеводы (г):	29,4	Fe (мг):	0,67
Эн.ценность (ккал):	283,5	C (мг):	0,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см. на смазанную маслом сливочным и посыпанный сухарями противень или форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30мин до образования на поверхности румяной корочки. Опускают запеканку с молоком сгущенным.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, тушеная в томате с овощами**
 Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся по всем образовательным учреждениям / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делфи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба минтай (тушка б/г потрошенная)	131,2	99,2	13,12	9,92
или филе минтая	104	99,2	10,4	9,92
Вода или бульон	30,4	30,4	3,04	3,04
Морковь	45,03	35,2	4,5	3,52
Лук репчатый	16	12,8	1,6	1,28
Томат-паста	5,3	5,3	0,53	0,53
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Лимонная кислота	0,11	0,11	0,011	0,011
Сахар	3,2	3,2	0,32	0,32
Соль	2,3	2,3	0,23	0,23
Лавровый лист	0,016	0,016	0,0016	0,0016
Масса тушеной рыбы	-	80	-	8
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	160	-	16
Выход		160		16

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,6
Жиры (г):	7,92
Углеводы (г):	6,08
Эн. ценность (ккал):	168

Ca (мг):	62,51
Mg (мг):	77,64
Fe (мг):	1,36
C (мг):	5,96

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин), за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специю. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.
 Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса – оранжево-красный, овощей – натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами – умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе с ароматом специй.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из рыбы**

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛит плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай б/г	110	83	11	8,3
Или филе минтая	87	83	8,7	8,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	5,5	5,5	0,55	0,55
Лук репчатый	50	41,5	5,0	4,15
Масло растительное	6,9	6,9	0,69	0,69
Масса рыбы жареной	--	70	--	7,00
ВЫХОД	--	90	--	9,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,4	Ca (мг):	42,91
Жиры (г):	8,17	Mg (мг):	25,77
Углеводы (г):	9,51	Fe (мг):	0,93
Энергетическая ценность (ккал):	164,8	C (мг):	2,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: жареной рыбы с луком, умеренно соленный.

Запах: свойственный жареной рыбе с луком.

Температура подачи блюда: не менее 60°С

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Поджарка из говядины

Номер рецептуры: № 251

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г
Говядина б/к	148,15	109,38	14,81	10,938
<i>Масса жареного мяса</i>	-	69,23	-	6,923
Лук репчатый	33,23	27,69	3,323	2,769
Масло растительное	9,7	9,7	0,97	0,97
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	13,85	-	1,385
Томатная паста	4,6	4,6	0,46	0,46
<i>Масса пассерованного лука и томата</i>	-	20,77	-	2,08
Выход	-	90	-	9

Белки (г):	19,22
Жиры (г):	25,02
Углеводы (г):	3,7
Эн.ценность (ккал):	315,7

Ca (мг):	33,73
Mg (мг):	31,73
Fe (мг):	3,2
C (мг):	1,9

Технология приготовления

Мясо, нарезаемое брусочками массой 10-15 г, посыпает солью, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. Подают с гарниром
Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками массой 10-15 г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен с боку.

Консистенция: Кусочки мяса мягкие, нежные.

Цвет: Мяса - светло-коричневый, лука с томатом – оранжевый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

ИП Маковецкая Т.Г.
Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо тушеное**

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г
Говядина б/к	113	83	11,3	8,3
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томат-паста	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса	-	50	-	5
Масса соуса	-	50	-	5
Выход	-	100	-	10

Белки (г):	15,2
Жиры (г):	17,38
Углеводы (г):	2,56
Эн. ценность (ккал):	225

Ca (мг):	21,23
Mg (мг):	23,06
Fe (мг):	2,45
C (мг):	0,18

Технология приготовления

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатной пасты до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Консистенция: мяса – мягкая, овощей – не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

индивидуальное предприятие

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: №259

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо говядина	122,28	90,28	12,228	9,028
или свинина	99,42	84,57	9,942	8,457
Картофель	152	114,28	15,2	11,428
Лук репчатый	13,71	11,42	1,371	1,142
Томатная паста	6,85	6,85	0,685	0,685
Масло растительное	6,85	6,85	0,685	0,685
Масса тушеного мяса	-	57,14	-	5,714
Масса готовых овощей	-	142,86	-	14,286
Выход	-	200	-	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,06	Ca (мг):	32,78
Жиры (г):	33,72	Mg (мг):	48,96
Углеводы (г):	18,9	Fe (мг):	3,45
Энергетическая ценность (ккал):	437,71	C (мг):	7,72

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно солёный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко Е.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо (говядина: лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатная паста	2,7	2,7	0,27	0,27
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса	--	50		5
Масса соуса	--	50		5
ВЫХОД		100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белка (г):	14,55	Ca (мг):	21,81
Жиры (г):	16,79	Mg (мг):	22,03
Углеводы (г):	2,89	Fe (мг):	3,06
Энергетическая ценность (ккал):	221	C (мг):	0,92

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нарезанное кубиками по 20-30г. и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).
Температура подачи блюда: не менее 65 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.
Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.
Цвет: мяса – светло-коричневый.
Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно солёный.
Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

индивидуальное предприятие

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: № 268

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /

Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	90,00	66,60	9,00	6,66
или свинина (котлетное мясо)	77,40	66,60	7,74	6,66
Хлеб пшеничный	16,20	16,20	1,62	1,62
Молоко	21,60	21,60	2,16	2,16
Сухари	9,00	9,00	0,9	0,9
Масса полуфабриката	-	111,60	-	11,16
Масло растительное	5,40	5,40	0,54	0,54
Масса жареных изделий	-	90	-	9
Соус №331	-	54	-	5,4
Выход	-	144	-	14,4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	говядина	свинина		говядина	свинина
Белки (г):	15,08	12,4	Ca (мг):	52,45	51,26
Жиры (г):	18,04	27,8	Mg (мг):	55,49	56,66
Углеводы (г):	16,47	16,47	Fe (мг):	2,7	2,1
Эн. ценность (ккал):	291,6	369	C (мг):	1,03	4,88

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка – кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без прикуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки (особые)

Номер рецептуры: № 269

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	68,4	50,4	6,84	5,04
Свинина (котлетное мясо)	25,2	21,6	2,52	2,16
Хлеб пшеничный	14,4	14,4	1,44	1,44
Молоко	18	18	1,8	1,8
Сухари	9	9	0,9	0,9
Масса полуфабриката	-	111,6	-	11,16
Масса жареных изделий	-	90	-	9
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соус №331	-	54	-	5,4
Выход	-	144	-	14,4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,89	Ca (мг):	43,33
Жиры (г):	19,30	Mg (мг):	36,11
Углеводы (г):	15,52	Fe (мг):	2,53
Энергетическая ценность (ккал):	297	C (мг):	0,95

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделия гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом.
Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка – кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

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

Запах: жареного мяса, запах хлеба и сахара.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты домашние

Номер рецептуры: № 271

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиг плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52,39	39,30	5,239	3,930
Свинина (котлетное мясо)	26,20	21,83	2,620	2,183
Жир-сырец говяжий, свиной	2,18	2,18	0,218	0,218
Лук репчатый	2,61	2,18	0,261	0,218
Сухари	4,37	4,37	0,437	0,437
Яйца	1/40 шт	1,09	2,5 шт	0,109
Хлеб пшеничный	14,19	14,19	1,419	1,419
Вода	21,83	21,83	2,183	2,183
Соль	1,52	1,52	0,152	0,152
Масса полуфабриката	-	109,16	-	10,916
Масло растительное	4,36	4,36	0,436	0,436
Масса готовых изделий	-	90	-	9,0
Соус №331	-	65	-	6,5
Выход с соусом	-	155	-	15,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,5	Ca (мг):	34,19
Жиры (г):	18,77	Mg (мг):	24,36
Углеводы (г):	13,53	Fe (мг):	2,14
Эн. ценность (ккал):	275	C (мг):	1,09

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пыльная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухари.

Температура подачи блюда: не менее 60°С.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из свинины и риса

Номер рецептуры: №279

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо (свинина)	53,18	44,91	5,318	4,491
Вода	7,1	7,1	0,71	0,71
Крупа рисовая	5,9	5,9	0,59	0,59
Масса готового рассычатого риса	-	17,73	-	1,77
Лук репчатый	24,82	21,27	2,48	2,12
Масло растительное	3,55	3,55	0,355	0,355
Масса пассерованного лука	--	10,63	--	1,06
Мука пшеничная	4,72	4,72	0,472	0,472
Масса полуфабриката	--	83,91	--	8,391
Масло растительное	3,55	3,55	0,355	0,355
Масса готовых тефтелей	--	70,91	--	7,091
Соус №331	--	59,09	--	5,909
Выход	--	130	--	13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,22	Ca (мг):	25,55
Жиры (г):	19	Mg (мг):	20,47
Углеводы (г):	13,72	Fe (мг):	1,04
Эн.ценность (ккал):	263,5	C (мг):	1,09

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассычатый рис, переминают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус – сметанный с томатом. Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей – коричневатый, соуса – светло-коричневый.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом тушеного мяса.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки в соусе

Помер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	72,81	53,2	7,281	5,32
Хлеб пшеничный	11,2	11,2	1,12	1,12
Молоко	15,4	15,4	1,54	1,54
Лук репчатый	7	5,6	0,7	0,56
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	91,0	-	9,1
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Масса готовых изделий	-	77	-	7,7
Соус №331	-	70	-	7,0
Выход	-	147	-	14,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	говядина		говядина
Белки (г):	12,3	Ca (мг):	49,76
Жиры (г):	16,15	Mg (мг):	21,63
Углеводы (г):	15,5	Fe (мг):	7,42
Энергетическая ценность (ккал):	260,4	C (мг):	0,42

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Котлетную массу с добавлением репчатого лука разделяют в виде массой 10-12 г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 5-10 мин до готовности.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Температура подачи блюда: не менее 65 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: фрикаделек – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: фрикаделек – коричневый, соуса – розовый от томата.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленный.

Запах: тушеного мяса и соуса.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бройлер-цыпленок	137,14	97,14	13,71	9,71
Масло растительное	2,86	2,86	0,286	0,286
Масса жареной птицы	-	71,43		7,14
Картофель	152,86	114,28	15,28	11,42
Морковь	30	24,28	3	2,42
Томатная паста	2,85	2,85	0,28	0,28
Лук репчатый	17,14	14,28	1,71	1,42
Масло растительное	5,7	5,7	0,57	0,57
Мука пшеничная	1,43	1,43	0,14	0,14
Масса гарнира и соуса	--	178,5		17,85
ВЫХОД:	--	250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,3	Ca (мг):	40,84
Жиры (г):	15,21	Mg (мг):	51,43
Углеводы (г):	21,71	Fe (мг):	2,61
Эн. ценность (ккал):	297,1	C (мг):	16,71

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные тушки птицы, 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, оставшейся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат ещё 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

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

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица (Цыпленок-бройлер)	134,4	95,2	13,44	9,52
Масло растительное	9,8	9,8	0,98	0,98
Лук репчатый	11,2	9,8	1,12	0,98
Морковь	14	11,2	1,4	1,12
Томатная паста	2,3	2,3	0,23	0,23
Крупа рисовая	49	49	4,9	4,9
Масса тушеной птицы	-	70	-	7
Масса готового риса с овощами	-	140	-	14
Выход		210		21,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,9	Ca (мг):	37,898
Жиры (г):	9,4	Mg (мг):	56,63
Углеводы (г):	38,27	Fe (мг):	1,96
Энергетическая ценность (ккал):	313,60	C (мг):	6,86

Технология приготовления:

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчёта нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, заливают соусом в котором оно тушилось.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно солёный.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленые из птицы
Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка куриная или курица	75,7	60,55	7,57	6,06
Хлеб пшеничный	14,73	14,73	1,47	1,47
Молоко	21,27	21,27	2,13	2,13
Внутренний жир	3,27	3,27	0,327	0,327
Сухари	8,18	8,18	0,818	0,818
Масса полуфабриката	-	96,55	-	9,65
Масло растительное	4,91	4,91	0,49	0,49
Масса жареных котлет		81,82	-	8,18
Масло сливочное	8,18	8,18		0,82
Выход		90		9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,27	Ca (мг):	48,9
Жиры (г):	13,71	Mg (мг):	18,1
Углеводы (г):	13,32	Fe (мг):	2,96
Энергетичность (ккал):	234	C (мг):	0,74

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленный.

Запах: жареного мяса птицы.

ИП Маковенская Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: 303

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	36,38	36,38	3,64	3,64
Вода	116,4	116,4	1,164	1,164
Масса каши	-	145,5	14,55	14,55
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
ВЫХОД	-	1/150	-	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,58
Жиры (г):	5,0
Углеводы (г):	20,52
Эн. ценность (ккал):	145,5

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	72,03
Fe (мг):	2,42
C (мг):	0,0

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют соль и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом.
Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая.

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

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

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	36,38	36,38	3,638	3,638
Вода	116	116	11,6	11,6
Масса каши		145,5		
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
ВЫХОД		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,0	Ca (мг):	15,64
Жиры (г):	4,24	Mg (мг):	21,60
Углеводы (г):	24,55	Fe (мг):	1,70
Эн. ценность (ккал):	152,40	C (мг):	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая.

Цвет: каши пшеничной – от желтого до кремового.

Вкус: каши с маслом, умеренно солёный.

Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

ИП МАКОВЕЦКАЯ Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия от-варные

Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делти плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	50,93	50,93	5,093	5,093
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса отварных макарон	-	145,5	-	14,55
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Выход	-	150	-	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,52	Ca (мг):	4,86
Жиры (г):	4,51	Mg (мг):	21,12
Углеводы (г):	26,44	Fe (мг):	1,1
Энергетическая ценность (ккал):	168,4	C (мг):	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг. макаронных изделий берут 6 л воды, 30г. соли). Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидываются и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: Вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.**Консистенция:** мягкая, но упругая.**Цвет:** от белого до светло-кремового.**Вкус:** вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.**Запах:** вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	215	171,9	21,5	17,19
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
Томатная паста	2,5	2,5	0,25	0,25
Морковь	3,8	3	0,38	0,3
Лук репчатый	7,2	6	0,72	0,6
Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Перец горошком	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход	-	150	-	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,1	Ca (мг):	83,18
Жиры (г):	4,85	Mg (мг):	30,98
Углеводы (г):	14,1	Fe (мг):	1,21
Энергетичность (ккал):	112,6	C (мг):	25,74

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассерованное томатное пюре и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные лук и морковь, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до готовности капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабохрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с ароматом томата, овощей.

ИП Маковецкая Т.Г. *Маковецкая Т.Г.*Разработчик Лысенко И.И. *Лысенко И.И.*

ИП Маковецкая Т.Г.

индивидуальная организация или предприятие

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /

Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛин плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	16,25	16,25	1,625	1,625
Мука пшеничная	4,88	4,88	0,488	0,488
Вода	48,75	48,75	4,875	4,875
Томатная паста	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход	-	65		6,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,15	Ca (мг):	19,01
Жиры (г):	3,25	Mg (мг):	6,36
Углеводы (г):	4,57	Fe (мг):	0,26
Эн. ценность (ккал):	52,07	C (мг):	0,87

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	15	15	1,5	1,5
Мука пшеничная	4,5	4,5	0,45	0,45
Вода	45	45	4,5	4,5
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Выход	-	60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,05	Ca (мг):	17,5
Жиры (г):	3	Mg (мг):	5,8
Углеводы (г):	4,2	Fe (мг):	0,24
Эн.ценность (ккал):	48	C (мг):	0,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации для предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяни. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	14,78	14,78	1,478	1,478
Мука пшеничная	4,43	4,43	0,443	0,443
Вода	44,33	44,33	4,433	4,433
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Выход	-	59,1		5,91

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,04	Ca (мг):	17,28
Жиры (г):	2,95	Mg (мг):	5,79
Углевода (г):	4,15	Fe (мг):	0,24
Эн. ценность (ккал):	47,34	C (мг):	0,79

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	16,25	16,25	1,625	1,625
Мука пшеничная	4,88	4,88	0,488	0,488
Вода	48,75	48,75	4,875	4,875
Томатная паста	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход	-	65		6,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,15	Ca (мг):	19,01
Жиры (г):	3,25	Mg (мг):	6,36
Углеводы (г):	4,57	Fe (мг):	0,26
Эн. ценность (ккал):	52,07	C (мг):	0,87

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих плодов

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	45,4	40	4,54	4
Сахар	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	172	172	17,2	17,2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,16	Ca (мг):	14,2
Жиры (г):	0,16	Mg (мг):	5,14
Углеводы (г):	27,88	Fe (мг):	0,95
Эн.ценность (ккал):	114,6	C (мг):	0,9

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы – разделены пополам, косточки удалены; мелкие – с косточками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присутний вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: фруктов – концентрированный, приятный.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

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

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20	20
Выход	-	200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,66	Ca (мг):	32,48
Жиры (г):	0,09	Mg (мг):	17,46
Углеводы (г):	32,01	Fe (мг):	0,7
Энергетичность (ккал):	132,8	C (мг):	0,73

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай-заварка

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1-сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход	-	50	-	5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,12	Ca (мг):	4,91
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,20
Углеводы (г):	0,02	Fe (мг):	0,41
Энергетическая ценность (ккал):	0,70	C (мг):	0,05

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 сухого чая.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай – заварка № 375	50	50	5	5
Вода	150	150	15	15
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход	-	200/15		20/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,07	Ca (мг):	11,1
Жиры (г):	0,02	Mg (мг):	1,4
Углеводы (г):	15	Fe (мг):	0,28
Энергетическая ценность (ккал):	60	C (мг):	0,03

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко Т.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай – заварка № 375	50	50	5	5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	1,5	1,5
Выход	-	200/15/7		20/1,5/0,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,13
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	15,20
Эн. ценность (ккал):	62

Ca (мг):	14,2
Mg (мг):	2,4
Fe (мг):	0,36
C (мг):	2,83

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Предварительно промытый тёплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кусочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
Вода	120	120	12	12
Сахар	20	20	2	2
Молоко	100	100	10	10
Выход	-	200	-	20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА							
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, Кк	Ca	Mg	Fe	C
3,17	2,68	15,95	100,6	128,78	0,08	0,08	1,3

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао-порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
Сахар	20	20	2	2
Выход	-	200	-	20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА							
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, Кк	Ca	Mg	Fe	C
4,08	3,54	17,6	118,60	152,22	21,34	0,478	1,588

Технология приготовления:

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

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ряженка, кефир

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	207	200	20,7	20
Или ряженка	206	200	20,6	20
Выход	-	200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию


	Ряжен.	Кефир
Белки (г):	5,8	5,8
Жиры (г):	5,0	5,0
Углеводы (г):	8,4	8,0
Эн.ценность (ккал):	102	100

	Ряжен.	Кефир
Ca (мг):	248	240
Mg (мг):	28	28
Fe (мг):	0,2	0,2
C (мг):	0,6	1,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Требования к качеству

*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.*ИП Маковецкая Т.Г. Разработчик Лысенко И.И. 

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка домашняя

Номер рецептуры: № 428

Наименование сборника рецептур: : Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛя плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий г.
Мука пшеничная 1-сорта	62,42
Мука пшеничная 1-сорта (на подпыл)	3,12
Сахар	3,74
Маргарин	1,88
Масло растительное	0,32
Дрожжи (прессованные)	0,62
Соль	0,94
Итого сырья	73,06
Вода	32,12
Выход	1 шт по 80 г
Влажность, %	40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,68	Ca (мг):	18
Жиры (г):	2,55	Mg (мг):	25,86
Углеводы (г):	35,88	Fe (мг):	1,17
Энергетическая ценность (ккал):	193,33	C (мг):	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин при температуре 170-200° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделия – круглая, без притисков, с гладкой поверхностью.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежеспеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспеченному изделию из дрожжевого теста.

Индивидуальный предприниматель

Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	25	25	2,5	2,5
Сыр полутвердых сортов	16	15	1,6	1,5
ВЫХОД		25/15		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5	Ca (мг):	140
Жиры (г):	4,4	Mg (мг):	16,8
Углеводы (г):	12,3	Fe (мг):	0,53
Энергетическая ценность (ккал):	108,8	C (мг):	0,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см., сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.*Консистенция:* мягкая.*Цвет:* сыра и хлеба.*Вкус:* сыра и хлеба.*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик



Джусаро И.И.

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технико-технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт 2,5% жир.	206	200	20,6	20
Выход	-	200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	Йогурт
Белки (г):	5,6
Жиры (г):	5,0
Углеводы (г):	19,4
Эн.ценность (ккал):	146

	Йогурт
Ca (мг):	248
Mg (мг):	28
Fe (мг):	0,2
C (мг):	0,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светлых оттенков.

Вкус: молочный-кислый, сладковатый.

Запах: кисломолочных продуктов.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда) Икра кабачковая промышленного производства

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая пром. пр-ва	62	60	6,2	6,0
ВЫХОД		1/60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,03	Ca (мг):	19
Жиры (г):	3,22	Mg (мг):	1,90
Углеводы (г):	5,37	Fe (мг):	0,25
Энергетическая ценность (ккал):	54,58	C (мг):	6,0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

Готовый продукт промышленного производства. Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают чистой ветошью.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

(наименование организации или предприятия)

Технико-технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из плодов шиповника

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сухие	20,00	20,00	2	2
Вода	200,00	200,00	20	20
Сахар	20,00	20,00	2	2
Выход	-	200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,45	Ca (мг):	106,7
Жиры (г):	0,15	Mg (мг):	17,2
Углеводы (г):	21,6	Fe (мг):	3,17
Энергетичность (ккал):	89,9	C (мг):	500

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Температура подачи: 14 градусов С

ИП Маковецкая Т.Г. *Маковецкая*

Технолог Маковецкая Т.Г. *Маковецкая*



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша Дружба

Номер рецептуры: 54-16к

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022 – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Крупа пшеничная	11	11	1,1	1,1
Молоко	102	102	10,2	10,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная йодированная	1	1	0,1	0,1
Вода	70	70	7	7
Выход	-	200	-	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5	Ca (мг):	116
Жиры (г):	5,8	Mg (мг):	27
Углеводы (г):	24,1	Fe (мг):	0,53
Энергетическая ценность (ккал):	168,9	C (мг):	0,53

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Способ термической обработки: варка

Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 °С), затем горячей водой (60-70 °С), пшено после промывания опаривают. Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Пшеничную крупу промывают, несколько раз меняя воду. Крупу сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду, до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы. За 10 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: зёрна полностью набухшие, мягкие.

Консистенция: однородная.

Цвет: соответствуют наименованию пищи

Вкус: соответствуют наименованию пищи

Запах: соответствуют наименованию пищи

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 54-3г

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022 – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	29,73	29,73		
Сыр полутвердый	10,4	10		
Масло сливочное	2,53	2,53		
Соль поваренная йодированная	0,33	0,33		
Вода	65,47	65,47		
ВЫХОД		100		

Белки (г):	5,2	Ca (мг):	84
Жиры (г):	4,53	Mg (мг):	7,3
Углеводы (г):	19	Fe (мг):	0,5
Энергетическая ценность (ккал):	138,4	C (мг):	0,02

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут. Перед подачей посыпают сыром.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла и сыра.

ИП МАКОВЕЦКАЯ Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

Наименование организации или предприятия

Технико-технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из свинины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина (лопаточная часть)	87	74	8,7	7,4
Картофель	154	115,5	15,4	11,55
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18
Лук репчатый	18,7	16,5	1,87	1,65
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Огурцы соленые	18	12	1,8	1,2
Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
Масса тушеного мяса	-	50	-	5,0
Масса соуса и овощей	-	180	-	18,0
Выход	-	180/50		23,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,1	Ca (мг):	18,0
Жиры (г):	15	Mg (мг):	6,5
Углеводы (г):	22,2	Fe (мг):	0,1
Эн.ценность (ккал):	422,3	C (мг):	7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном и водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жаренный картофель и тушат еще 15-20 мин.

За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко В.С.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек консервированный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек консервированный	123,2	80	12,32	8,0
Выход	-	80	-	8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,48	Ca (мг):	16
Жиры (г):	0,16	Mg (мг):	16,8
Углеводы (г):	6,7	Fe (мг):	0,56
Эн.ценность (ккал):	38,16	C (мг):	8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном отваре.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с повидлом

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий г.
Мука пшеничная 1-сорта	27,52
Мука пшеничная 1-сорта (на подпыл)	0,83
Сахар	5
Маргарин	5
Соль	0,36
Дрожжи (прессованные)	0,9
Повидло	22
Итого сырья	61,6
Вода	18,0
Выход	1 шт по 60 г
Масло растительное для смазки листов	0,2
Меланж для смазки булочек	1,2
Влажность, %	Не более 35,0%

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,2	Ca (мг):	18
Жиры (г):	3,4	Mg (мг):	25,86
Углеводы (г):	32	Fe (мг):	1,17
Эн.ценность (ккал):	175,4	C (мг):	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстойка 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло и защипывают края, придавая форму. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Булочки выпекают при температуре 200-240°C 10-12 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделия – круглая, без притисков, с гладкой поверхностью.

Консистенция: мякиш хорошо пропечён, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежеспечённому изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспечённому изделию из дрожжевого теста.

Индивидуальный предприниматель

Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко А.И.

