



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 89**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник с курой, со сметаной (250/10/10) Крп Шк**  
 Номер рецептуры: \_\_\_\_\_  
 Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. Куткина М.Н**

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
		- (кг)	10	- (кг)	1
Морковь	- с 01.01 (25%)	13,33	-	1,33	-
	- с 01.09 (20%)	12,5	-	1,25	-
		- (кг)	75	- (кг)	7,5
Картофель	- с 01.01 (35%)	115,38	-	11,54	-
	- с 01.03 (40%)	125	-	12,5	-
	- с 01.09 (25%)	100	-	10	-
	- с 01.11 (30%)	107,14	-	10,71	-
		0,012 (кг)	10	1,2 (кг)	1
Лук репчатый		0,017 (кг)	15	1,7 (кг)	1,5
Огурцы соленые		0,003 (кг)	2,5	0,25 (кг)	0,25
Масло сливочное		0,19 (кг)	190	19 (кг)	19
* Вода		0 (кг)	0,02	0,002 (кг)	0,002
Лист лавровый		0,001 (кг)	1,1	0,11 (кг)	0,11
Соль йодированная		0,016 (кг)	14,4	1,62 (кг)	1,44
Бройлер-цыпленок замороженный		0,035 (кг)	35	3,5 (кг)	3,5
* Вода		0,001 (кг)	0,52	0,052 (кг)	0,052
Соль йодированная		0,001 (кг)	0,4	0,06 (кг)	0,06
Лук репчатый		- (кг)	0,4	- (кг)	0,04
Морковь	- с 01.01 (25%)	0,53	-	0,05	-
	- с 01.09 (20%)	0,5	-	0,05	-
		0,01 (кг)	10	1 (кг)	1
Сметана			250/10/10		
Выход готового блюда					

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук и морковь - соломкой. В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, специи. Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом. Птица отварная. Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, то есть придают им компактную форму. Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2 - 2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанную морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 мин. Подают в однопорционной посуде с отварной птицей, прокипяченной сметаной. Оптимальная температура подачи 75 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	134	Витамин В1 (мг)	0,1	Кальций (мг)	39
Белки (г)	4,6	Витамин С (мг)	6,9	Фосфор (мг)	159,1
Жиры (г)	6	Витамин А (мкг)	200	Магний (мг)	24,9
Углеводы (г)	14,3	Витамин Е (мг)	0,3	Железо (мг)	1,1

Свойства блюда:		Значение
Свойство		
Основной продукт		овощ
Основной продукт		мясо
Основной продукт		кисломол



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 335**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное (180) Кор Шк

Номер рецептуры: 335

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	-	153,6	-	15,36
- с 01.01 (35%)	236,31	-	23,63	-
- с 01.03 (40%)	256	-	25,6	-
- с 01.09 (25%)	204,8	-	20,48	-
- с 01.11 (30%)	219,43	-	21,94	-
Молоко	0,029 (кг)	27,6	2,88 (кг)	2,76
Масло сливочное	0,006 (кг)	6	0,6 (кг)	0,6
Вода	0,108 (кг)	107,52	10,752 (кг)	10,752
Соль йодированная	0,002 (кг)	1,8	0,18 (кг)	0,18
Выход готового блюда	-	180	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	169	ВитаминВ1 (мг)	0,25	Кальций (мг)	62,67
Белки (г)	3,72	ВитаминС (мг)	6,67	Фосфор (мг)	113,33
Жиры (г)	6,48	ВитаминА (мкг)	50	Магний (мг)	38,7
Углеводы (г)	24,35	ВитаминЕ (мг)	0,27	Железо (мг)	1,47

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
Внешний вид	протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	характерный для свежевареного картофеля, молока
консистенция	пышная, густая, однородная.

Утверждаю: \*\*01.09.2021 г.

Левин Д. А.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 225

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога (150)

Номер рецептуры: 225

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Купкина М.Н.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	0,114 (кг)	112,5	11,4 (кг)	11,25
Крупа манная	0,012 (кг)	12	1,2 (кг)	1,2
Сахар	0,012 (кг)	12	1,2 (кг)	1,2
Яйцо куриное	0,188 (шт40)	7,5	18,75 (шт40)	0,75
Соль йодированная	0,001 (кг)	1,05	0,105 (кг)	0,105
Масло сливочное	0,005 (кг)	4,5	0,45 (кг)	0,45
Ванилин	0,015 (г)	0,015	1,5 (г)	0,0015
Сухари панировочные	0,005 (кг)	4,5	0,45 (кг)	0,45
Сметана	0,005 (кг)	4,5	0,45 (кг)	0,45
Масло растительное	0,003 (кг)	3	0,3 (кг)	0,3
Изюм	0,015 (кг)	15	1,531 (кг)	1,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

## Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В горячей воде (10-15 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют желтки яичные, растертые с сахаром-песком, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное, соль поваренную йодированную, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые ядра орехов. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250 - 280 С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции. Отпускают пудинг из творога с соусом молочным (сладким) или соусом ягодным, или соусом фруктовым. Температура подачи не ниже 65 С.

Срок реализации не более 2-х часов.

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	366	Витамин В1 (мг)	0,09	Кальций (мг)	198
Белки (г)	22,5	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	285
Жиры (г)	15	Витамин А (мг)	150	Магний (мг)	34,5
Углеводы (г)	35,25	Витамин Е (мг)	0,9	Железо (мг)	1,65

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- порционные куски квадратной или прямоугольной формы
цвет	- корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светлого
вкус	- слегка сладкий, без лишней кислотности;
запах	- запеченного творога;
консистенция	- без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Утверждаю:

01.04.2021

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидор свежий (кусочком) (60)

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Редакция Могильного М.П., Тутьельяна В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	0,071 (кг)	60	7,08 (кг)	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидора вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.  
Кладут на тарелку.  
Оптимальная температура подачи 14 С.  
Срок реализации не более 1-го часа.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	11	Витамин В1 (мг)	0,06	Кальций (мг)	12,4
Белки (г)	0,2	Витамин С (мг)	0,2	Фосфор (мг)	
Жиры (г)		Витамин А (мг)	100	Магний (мг)	
Углеводы (г)	2,3	Витамин Е (мг)	1,3	Железо (мг)	0,3

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
Основной продукт	овощ

Утверждаю:

01.04.2021

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 323

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая (180)

Номер рецептуры: 323-2008

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб. - Речь, 2008. Издание М.Н.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	0,083 (кг)	82,8	8,28 (кг)	8,28
Вода	0,124 (кг)	123,6	12,36 (кг)	12,36
Соль йодированная	0,002 (кг)	1,8	0,18 (кг)	0,18
Масло сливочное	0,006 (кг)	6	0,6 (кг)	0,6
Выход готового блюда		180		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распределяют кашу до готовности гречневую - около 1 часа. Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	247	Витамин В1 (мг)	0,04	Кальций (мг)	14,57
Белки (г)	4,32	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	103,7
Жиры (г)	5,28	Витамин А (мг)	40	Магний (мг)	34,6
Углеводы (г)	45	Витамин Е (мг)	0,4	Железо (мг)	0,6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	зерна крупы полностью набухшие, окрашенные
цвет	коричневый,
вкус, запах	характерный для вареной крупы с привкусом и аромата
консистенция	рассыпчатая, зерна чинкие.

Утверждает:

01.04.2021



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 436**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток лимонный (200) Крп Шк

Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны свежие	0,016 (кг)	16	1,6 (кг)	1,6
• Вода	0,24 (кг)	240	24 (кг)	24
Сахар	0,01 (кг)	10	1 (кг)	1
Выход готового блюда	-	200	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток подают в стакане.

Температура подачи должна быть не выше 14 С и не ниже 7 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	105	ВитаминВ1 (мг)	0,01	Кальций (мг)	8
Белки (г)	0,2	ВитаминС (мг)	13	Фосфор (мг)	5
Жиры (г)		ВитаминА (мкг)		Магний (мг)	3
Углеводы (г)	25,7	ВитаминЕ (мг)	0,1	Железо (мг)	

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
Внешний вид	напиток налит в стаканы;
цвет	прозрачный, светло-желтый;
вкус	характерный для данного вида сырья, от кисло-сладки
запах	соответствующий сырию;
консистенция	однородная, жидкая.

Утверждаю: \*\*01.09.2021 г.

Левин Д. А.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоко (100)

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0,1 (кг)	100	10 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Яблоки (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами.  
Температура подачи от 10 до 15 С.  
Срок реализации не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более 3-х часов для целых плодов.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	47	Витамин В1 (мг)	16
Белки (г)	0,4	Витамин С (мг)	10
Жиры (г)	0,4	Витамин А (мг)	8
Углеводы (г)	9,8	Витамин Е (мг)	0,6
		Кальций (мг)	16
		Фосфор (мг)	11
		Магний (мг)	8
		Железо (мг)	2,2

### Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Утверждаю:

01.04.2021

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 283

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели (1й вариант), соус томатный (100/20)

Номер рецептуры: 283.364

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина замороженная б/к	0,07 (кг)	63,3	6,963 (кг)	6,33
Хлеб пшеничный	0,013 (кг)	13,3	1,33 (кг)	1,33
Молоко	0,02 (кг)	20	2 (кг)	2
Лук репчатый	0,04 (кг)	33,3	4 (кг)	3,33
Соль йодированная	0,002 (кг)	2	0,2 (кг)	0,2
Масло растительное	0,005 (кг)	5	0,5 (кг)	0,5
Мука пшеничная	0,007 (кг)	6,7	0,67 (кг)	0,67
Масло растительное	0,005 (кг)	5	0,5 (кг)	0,5
* Вода	0,018 (кг)	18	1,8 (кг)	1,8
Масло растительное	0,008 (кг)	8	0,8 (кг)	0,8
Мука пшеничная	0,008 (кг)	8	0,8 (кг)	0,8
Морковь	0,002 (кг)	1,2	0,16 (кг)	0,12
Лук репчатый	0 (кг)	0,4	0,048 (кг)	0,04
Томатная паста	0,002 (кг)	2	0,2 (кг)	0,2
Масло растительное	0,004 (кг)	4	0,4 (кг)	0,4
Сахар	0,004 (кг)	4	0,4 (кг)	0,4
Соль йодированная	0,002 (кг)	2	0,2 (кг)	0,2
Кислота лимонная	0 (кг)	0,012	0,001 (кг)	0,0012
Масло сливочное	0,001 (кг)	0,6	0,06 (кг)	0,06
Выход готового блюда	-	100/20	-	-

## Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85 С.

Соус томатный:

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1.

Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус;

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	208	Витамин В1 (мг)	0,1	Кальций (мг)	12
Белки (г)	12	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	150
Жиры (г)	13,8	Витамин А (мг)		Магний (мг)	24
Углеводы (г)	8	Витамин Е (мг)	3,6	Железо (мг)	2

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	мясн
Основной продукт	овощ

Утверждаю:

01.04.2021





**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон обогащенный микронутриентами (40) Крп Шк  
 Номер рецептуры: к/к  
 Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0,04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб формованный или в виде батонов нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см непосредственно перед подачей, мелкоштучные изделия подают в целом виде.  
 Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.  
 Температура подачи 10-20 С.  
 Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	94	Витамин В1 (мг)	0,06	Кальций (мг)	9,2
Белки (г)	3,16	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	34,8
Жиры (г)	0,4	Витамин А (мкг)		Магний (мг)	13,2
Углеводы (г)	19,32	Витамин Е (мг)	0,52	Железо (мг)	0,8

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

Утверждаю: \*\*01.09.2021 г.

Левин Д. А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 79**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с фасолью и картофелем со сметаной (200/5)

Номер рецептуры: 79-2008

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	- (кг)	32	- (кг)	3,2
- с 01.01 (25%)	42,67	-	4,27	-
- с 01.09 (20%)	40	-	4	-
Картофель	- (кг)	20	- (кг)	2
- с 01.01 (35%)	30,77	-	3,08	-
- с 01.03 (40%)	33,33	-	3,33	-
- с 01.09 (25%)	26,67	-	2,67	-
- с 01.11 (30%)	28,57	-	2,86	-
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0,8
- с 01.01 (25%)	10,67	-	1,07	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Фасоль	0,008 (кг)	8	0,8 (кг)	0,8
Морковь	- (кг)	2,4	- (кг)	0,24
- с 01.01 (25%)	3,2	-	0,32	-
- с 01.09 (20%)	3	-	0,3	-
Лук репчатый	0,01 (кг)	8	0,96 (кг)	0,8
Томатная паста	0,002 (кг)	2,4	0,24 (кг)	0,24
Масло сливочное	0,004 (кг)	4	0,4 (кг)	0,4
Сахар	0,001 (кг)	0,8	0,08 (кг)	0,08
Кислота лимонная	0 (кг)	0,4	0,04 (кг)	0,04
* Вода	0,16 (кг)	160	16 (кг)	16
Соль йодированная	0,002 (кг)	1,6	0,16 (кг)	0,16
Лист лавровый	0 (кг)	0,01	0,001 (кг)	0,001
Сметана	0,005 (кг)	5	0,5 (кг)	0,5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Овощи нарезают ломтиками. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль, специи и доводят до готовности.  
Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом.  
Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с прокипяченной сметаной.  
Оптимальная температура подачи 75 С.  
Сроки реализации не более 2-х часов с момента приготовления.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	130	Витамин В1 (мг)		Кальций (мг)	20,1
Белки (г)	4	Витамин С (мг)	4,4	Фосфор (мг)	169,6
Жиры (г)	5	Витамин А (мкг)	200	Магний (мг)	24,3
Углеводы (г)	15	Витамин Е (мг)	0,1	Железо (мг)	1,4

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
Основной продукт	овощ
Основной продукт	кислоломл
Основной продукт	капуст
Основной продукт	картоф

Утверждаю: 01.04.2021 г.

*(Handwritten signature)*

Северная  
Пальмира

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 433**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком (200)

Номер рецептуры: 433

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб., Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	0,004 (кг)	4	0,4 (кг)	0,4
Молоко	0,1 (кг)	100	10 (кг)	10
* Вода	0,11 (кг)	110	11 (кг)	11
Сахар	0,02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	200	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Напиток подают в стакане или чаше.

Ароматические и вкусовые вещества какао очень летучи и разрушаются при кипячении и длительном хранении напитков.

Готовить напиток надо по мере спроса небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогревания.

Температура подачи должна быть не ниже 75 С.

Срок реализации не более 3-х часов.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	134	ВитаминВ1 (мг)	0,04	Кальций (мг)	121
Белки (г)	2,9	ВитаминС (мг)	1	Фосфор (мг)	90
Жиры (г)	2,5	ВитаминА (мг)	10	Магний (мг)	14
Углеводы (г)	24,8	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	1

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
Внешний вид	напиток налит в стаканы или чаше, без пленок на поверхности
вкус	приятный, шоколадный, умеренно сладкий.
цвет	светло-коричневый.
запах	шоколадный, с ароматом кипяченого молока.
консистенция	хорошо концентрированная, жидкая.

Утверждаю:

01.04.2021

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной с маслом растительным (100)

Номер рецептуры: 52-2011

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	0,122 (кг)	95	12,16 (кг)	9,5
Масло растительное	0,006 (кг)	6	0,6 (кг)	0,6
Соль йодированная	0,001 (кг)	1	0,1 (кг)	0,1
Выход готового блюда	-	100	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или тарелку.

Оптимальная температура подачи 14 С.

Сроки реализации в течение 1-го часа с момента приготовления.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	104	Витамин В1 (мг)		Кальций (мг)	21
Белки (г)	1,2	Витамин С (мг)	0,02	Фосфор (мг)	119
Жиры (г)	7,9	Витамин А (мг)	7 500	Магний (мг)	30
Углеводы (г)	7,1	Витамин Е (мг)	0,2	Железо (мг)	2

### Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	свекла, натертая на крупной терке и заправлены маслом растительным;
цвет	характерный для свеклы с маслом растительным;
вкус, запах	характерный для свеклы с привкусом и ароматом масла растительного;
консистенция	салата - сочная, свеклы - мягкая.

Утверждаю:

01.04.2021



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами (40) Крп Шк  
 Номер рецептуры: К/К  
 Наименование сборника рецептур: К/К

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0,04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб формованный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см, изделия мелкоштучные подают в целом виде. Норма отпуска хлеба ржаного составляет 20 гр, вместе с пшеничным хлебом (30 гр), либо 40 гр - только хлеб ржаной. Норма отпуска хлеба ржано-пшеничного - 30 гр.  
 Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.  
 Температура подачи 10-20 С.  
 Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	92,8	Витамин В1 (мг)	0,04	Кальций (мг)	9,2
Белки (г)	2,24	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	42,4
Жиры (г)	0,44	Витамин А (мкг)		Магний (мг)	10
Углеводы (г)	19,76	Витамин Е (мг)	0,36	Железо (мг)	1,24

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлеб

Утверждаю: \*\*01.09.2021 г.

Левин Д. А.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 249

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная в омлете (100) Крп Шк  
 Номер рецептуры: 249  
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей. Москва, Дели принт, 2010. Рек. НИИ пит. РАМН, редакция Могильного М.П., Тутальяна В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай филе	0,086 (кг)	81,66	8,596 (кг)	8,166
Мука пшеничная	0,003 (кг)	3,34	0,334 (кг)	0,334
Яйцо куриное	0,625 (шт40)	25	62,5 (шт40)	2,5
Молоко	0,039 (кг)	38,75	3,875 (кг)	3,875
Масло сливочное	0,003 (кг)	3,34	0,334 (кг)	0,334
Соль йодированная	0 (кг)	0,38	0,038 (кг)	0,038
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе нарезают на порции, припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом сливочным, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки, запекают в жарочном шкафу.  
 Подают на подогретой тарелке.  
 Оптимальная температура 65 С.  
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	232	Витамин В1 (мг)		Кальций (мг)	28,2
Белки (г)	15,5	Витамин С (мг)	8,9	Фосфор (мг)	137,5
Жиры (г)	13,9	Витамин А (мкг)		Магний (мг)	31,6
Углеводы (г)	16,3	Витамин Е (мг)	2,8	Железо (мг)	1,4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	поверхность имеет корочку
консистенция	мягкая, сочная
цвет	золотисто-коричневый, рыбы в разрезе - серый
запах	запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя 2,5 % жирн. (125) Крр Шк  
 Номер рецептуры: К/К  
 Наименование сборника рецептур: К/К

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт	0,125 (кг)	125	12,5 (кг)	12,5
Выход готового блюда	-	125	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**  
 Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке вскрывают непосредственно перед подачей.  
 Температура подачи не ниже 15 С.  
 Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (ккал)	118	Витамин В1 (мг)		Кальций (мг)	290
Белки (г)	5,1	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	950
Жиры (г)	3,1	Витамин А (мкг)	40	Магний (мг)	140
Углеводы (г)	17,4	Витамин Е (мг)		Железо (мг)	

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
Основной продукт	кисломол

Утверждаю: \*\*01.09.2021 г.

Левин Д. А.

Сыктывкар  
Пальмира

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с колбасой варено-копченой (15/20)

Номер рецептуры: 5

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Колбаса варено-копченая	0,016 (кг)	15	1,575 (кг)	1,5
Хлеб пшеничный	0,02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	15/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

На ломтик хлеба укладывают мясные гастрономические продукты, нарезанные ломтиками толщиной 3-4 мм.  
Подают на пирожковой тарелке.  
Оптимальная температура подачи 14 С.  
Срок реализации не более 2-х часов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	108	Витамин В1 (мг)	0,09	Кальций (мг)	12,9
Белки (г)	4,13	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	51,45
Жиры (г)	3,72	Витамин А (мг)		Магний (мг)	13,05
Углеводы (г)	14,52	Витамин Е (мг)	0,45	Железо (мг)	0,86

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн
Основной продукт	мясн

Утверждаю

01.04.2021