



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. -М.: ДеЛи плюс2017.-544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая до 1 января	72,97	57 <sup>1</sup>	121,62	95 <sup>1</sup>
с 1 января	78,1	57 <sup>1</sup>	130,1	95 <sup>1</sup>
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	60		100 ✓	

<sup>1</sup> Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
60	0,85	7,21	4,96	55,68	21,28	12,42	24,4	0,79	0,01	3,99	0,00
100	1,41	12,02	8,26	92,8	35,46	20,7	40,67	1,32	0,017	6,65	0,00

**Технология приготовления:**

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** темно-малиновый

**Вкус:** свойственный свекле и растительному маслу

**Запах:** свеклы и растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23/1**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**  
 Номер рецептуры: 102

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 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	53,4	40	66,75	50
***с 1 ноября до 31 декабря	57,2	40	71,5	50
***с 1 января по 28-29 февраля	61,6	40	77	50
***с 1 марта	66,8	40	83,5	50
Горох или фасоль	16,2	16	20,25	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	140	140	175	175
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Цыплята	21,6	16	27	20
<b>ВЫХОД:</b>		200	250	✓

Химический состав данного блюда

Вы-ход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	4,96	4,48	17,84	133,6	30,46	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0,00
250	6,2	5,6	22,3	167,00	38,08	35,30	87,18	2,03	0,23	5,81	0,00

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох или фасоль перебирают, моют. Затем горох или фасоль кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* картофель нарезан кубиками или дольками, горох или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен.

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* светло-желтый (горчичный)- супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого.

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам



### Технологическая карта кулинарного блюда № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: 171

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 плюс2017.-544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	47,33	47,33	71,0	71,0	85,2	85,2	94,67	94,67
***или пшенная	40	40	60	60	72	72	80	80
***или перловая	33,3	33,3	50	50	60	60	66,7	66,7
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10	10	10
Соль	0,25	0,375	0,375	0,375	0,45	0,45	0,5	0,5
<b>ВЫХОД:</b>	100		150		180 ✓		200	

#### Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A	
<b>гречневая</b>												
100	5,95	7,9	26,57	186,67	17,59	93,68	140,23	3,15	0,14	-	26,67	
150	8,93	11,85	39,86	280,0	26,39	140,52	210,35	4,73	0,21	-	40,0	
180	10,71	14,22	47,83	336,0	31,66	168,62	252,41	5,67	0,25	-	48,01	
200	11,9	15,8	53,14	373,34	35,18	187,36	280,46	6,3	0,28	-	53,34	
<b>пшенная</b>												
100	4,61	7,42	26,15	178,0	18,97	33,46	93,34	1,1	0,12	-	26,67	
150	6,92	11,13	39,23	267,0	28,45	50,19	140,01	1,65	0,18	-	40,0	
180	8,30	13,36	47,07	320,4	34,15	60,23	168,01	1,98	0,22	-	48,01	
200	9,22	14,84	52,3	356,0	37,94	66,92	186,68	2,2	0,24	-	53,34	
<b>перловая</b>												
100	3,15	5,55	21,94	146,67	21,15	14,07	107,51	0,63	0,03	-	26,67	
150	4,72	8,33	32,91	220,0	31,72	21,10	161,27	0,95	0,04	-	40,0	
180	5,66	9,99	39,49	264,0	38,06	25,32	193,52	1,14	0,048	-	48,0	
200	6,29	11,11	43,88	293,33	42,29	28,13	215,03	1,27	0,053	-	53,33	

#### Технология приготовления:

Крупу засыпают в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: крупинки плотные, рассыпчатая, однородная.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.



### Технологическая карта кулинарного блюда № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ**

Номер рецептуры: 278

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 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	86,66	63,33	52	38	69,33	50,66
Хлеб пшеничный	13,33	13,33	8	8	10,66	10,66
Молоко или вода	20	20	12	12	16	16
Лук репчатый	40	33,33	24	20	32	26,66
Масло растительное	5	5	3	3	4	4
Масса припущенного лука	-	16,7	-	10	-	13,4
Мука пшеничная	6,67	6,67	4	4	5,34	5,34
Соль	1	1	0,6	0,6	0,8	0,8
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>118,3</b>	-	<b>71</b>	-	<b>94,6</b>
Масло растительное	5	5	3	3	4	4
<b>Масса готовых тефтелей</b>	-	<b>100</b>	-	<b>60</b>	-	<b>80</b>
Соус красный основной №759	-	50	-	50	-	50
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>110</b> ✓		<b>130</b>	

#### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
150	23,43	14,9	17,08	251,67	46,58	30,55	147,28	1,45	0,08	1,2	56,53
110	14,06	8,94	10,25	151,0	27,95	18,33	88,37	0,87	0,048	0,72	33,92
130	18,74	11,91	13,66	201,34	37,26	24,44	117,82	1,16	0,064	0,96	45,22

#### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 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 соусом, в котором они тушились. Соусы- сметанный с томатом или красный основной.

#### Требования к качеству

- Пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.
- Консистенция: тефтелей- в меру плотная, сочная, однородная.
- Цвет: тефтелей- коричневый, соуса- светло- коричневый.
- Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.
- Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Утверждаю  
Директор МКОУ «Бородинская СОШ»

Е.Г.Глебова

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ**

Номер рецептуры: 503

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Первалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода	190	190
Концентрат киселя	24	24
Выход		200

**Химический состав** на 1 порцию:

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	углеводы , г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	1,4	0,0	29,0	122,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	14,9	0,18

#### **Технология приготовления:**

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** без пленки на поверхности;

**Консистенция:** однородная, средней густоты;

**Вкус:** сладкий, с кисловатым привкусом;

**Цвет и запах:** свойственный используемому сырью



## Технологическая карта кулинарного блюда № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОЛАДЬИ**

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс2017.-544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	42,33	42,33	84,66	84,66
Яйца	1/20 шт	2	1/10 шт	4
Молоко или вода	42,33	42,33	84,66	84,66
Дрожжи прессованные	1,23	1,23	2,46	2,46
Сахар	1,49	1,49	2,99	2,99
Соль	0,8	0,8	1,6	1,6
Масло раст	4,5	4,5	9	9
Масса готовых оладий	-	75	-	150
Повидло или	20	20	20	20
Сгущенное молоко	20	20	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	75/20		150/20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
повидло											
75/20	7,21	10,28	35,65	217,5	63,92	24,96	93,35	1,15	0,12	0,32	13,75
150/20	14,41	20,55	71,29	435	127,83	49,91	186,7	2,29	0,23	0,63	27,5
Сгущ.мо локо											
75/20	8,6	10,78	36,29	227	94,49	27,98	115,5	1,07	0,12	0,38	16,25
150/20	17,19	21,55	72,58	454	188,98	55,96	231	2,14	0,24	0,75	32,5



### **Технология приготовления:**

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35 С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают на разогретых сковородах, толстостенных противнях или электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Отпускают оладьи с повидлом, вареньем, сгущенным молоком по 2 шт. на порцию.

#### ***Требования к качеству***

*Внешний вид:* две- три штуки оладий на порцию, равномерно обжаренные.

*Консистенция:* мягкая, упругая.

*Цвет:* золотистый.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:* жареных оладий.