



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

Номер рецептуры: 54-11з-2020

Наименование сборника рецептов: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций/Новосибирск, 2022г.

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Морковь	53.4	42.7	0.56	0.04	2.95	14.4
2	Яблоко	23.7	21.0	0.08	0.08	2.06	9.3
3	Маслоподсолнечное	7.0	7.0	0.00	6.99	0.00	62.9
4	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>0.64</b>	<b>7.11</b>	<b>5.01</b>	<b>86.6</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет.э кв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Морковь	0.03	0.03	854.00	0.43	2	9	85	12	16	23	0	2.1	0.0
2	Яблоко	0.01	0.00	1.05	0.06	2	5	58	3	2	2	0	0.4	0.1
3	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	90	0	1	0	0	0	9.3	0.0
<b>Итого</b>		<b>0.04</b>	<b>0.03</b>	<b>855.05</b>	<b>0.49</b>	<b>4</b>	<b>104</b>	<b>143</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>11.8</b>	<b>0.1</b>

**Технология приготовления:**

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой. Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом. Температура подачи: 14 градусов С.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки;

*Консистенция:* морковь – хрустящая, яблоки - мягкие;

*Цвет:* свойственный моркови и яблокам;

*Вкус и запах:* свойственные моркови и яблокам.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20/3**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. -М.: ДеЛи плюс 2017.-544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	40	32	50	40
***с 1 января	42,6	32	53,3	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель молодой до 1 сент.	20	16	25	20
***с 1 сентября по 31 октября	21,3	16	26,7	20
***с 1 ноября до 31 декабря	22,9	16	28,6	20
***с 1 января по 28-29 февраля	24,6	16	30,8	20
***с 1 марта	26,7	16	33,3	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
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло растительное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Вода	160	160	200	200
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Цыплята	21,6	16	27	20
<b>ВЫХОД:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

## Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	1,44	7,87	8,74	83,0	39,78	20,90	43,68	0,98	0,04	8,54	0,0
250	1,8	9,84	10,93	103,75	49,73	26,13	54,6	1,23	0,05	10,68	0,0

### *Технология приготовления:*

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи. Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто- 27 гр, масса нетто- 20 гр, соответственно уменьшив расход растительного масла с 5 гр до 2,5 гр

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

*Консистенция:* свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно-соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам



## Технологическая карта кулинарного блюда № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: 128

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
Картофель молодой до 1 сент.	117	88	175,5	132	210,6	158,4
***с 1 сентября по 31 октября	146	88	219	132	262,8	158,4
***с 1 ноября до 31 декабря	152	88	228	132	273,6	158,4
***с 1 января по 28-29 февраля	158	88	237	132	284,4	158,4
***с 1 марта	164	88	246	132	295,2	158,4
Молоко	16	15	24	22,5	28,8	27
Масло сливочное	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4
Соль	0,07	0,07	0,11	0,11	0,13	0,13
Масса пюре:	-	100	-	150	-	180
<b>ВЫХОД:</b>		100		150		180

### 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
100	2,65	6,75	12,59	121	29,16	19,18	60,92	0,71	0,1	12,46	35,0
150	3,98	10,13	18,89	181,5	43,74	28,77	91,38	1,07	0,15	18,69	52,5
180	4,77	12,15	22,66	217,8	52,49	34,52	109,66	1,28	0,18	22,43	63,0

### Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, поливают растопленным сливочным маслом.

### Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельное пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла.

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

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: 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
Треска	36	26,4	81	59,4
Минтай	56	26,4	126	59,4
Из филе выпускаемого промышленностью:	28	26,4	63	59,4
Хлеб пшеничный	7,2	7,2	16,2	16,2
Вода или молоко	10,4	13	23,4	23,4
Сухари панировочные	4	4	9	9
Соль	1,6	1,6	3,6	3,6
Масса полуфабриката	-	58	-	104,4
Масло растительное	4	4	9	9
Масса готового изделия	-	50	-	100
<b>ВЫХОД:</b>		<b>40</b>	<b>90</b>	<b>✓</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
треска											
40	3,24	3,36	6,44	67,24	14,48	12,4	45,64	0,48	0,04	6,12	0,04
90	7,29	7,56	14,49	151,29	32,58	27,9	102,69	1,08	0,09	13,77	0,09
минтай											
40	4,4	1,64	5,24	53,64	15,84	12,5	52,08	0,42	0,036	0,018	2,84
90	9,9	3,69	11,79	120,69	35,63	28,13	117,18	0,97	0,081	0,41	6,39

#### Технология приготовления:

Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с замоченным хлебом в воде или молоке, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут.

При отпуске гарнируют, можно поливать соусом или маслом сливочным.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Соусы - томатный, сметанный.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой, котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ**

Номер рецептуры: 54-3гн-2020

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций/Новосибирск, 2022г.

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Лимон	7.5	7.0	0.06	0.01	0.19	1.1
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
4	Вода	195.0	195.0	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>0.25</b>	<b>0.05</b>	<b>6.61</b>	<b>27.9</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Лимон	0.00	0.00	0.08	0.01	1	1	9	2	1	1	0	0.0	0.0
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0	1	21	4	4	7	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	60	0	0	0	0.0	0.0
<b>Итого</b>		<b>0</b>	<b>0.01</b>	<b>0.38</b>	<b>0.1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>66</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Технология приготовления:**

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам добавляют подготовленный и нарезанный кружочками лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Требования к качеству:**

*Вкус и запах:* свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Утверждаю  
 Директор МКОУ «Бородинская СОШ»



Е.Г.Глебова

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: 542

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов 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		Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Тесто дрожжевое:	-	71,7	-	107,55
Мука пшеничная в/с	45,8	45,8	60,87	60,87
Сахар	3,3	3,3	4,95	4,95
Масло сливочное	4,9	4,9	7,35	7,35
Яйца	1/8	4,9	1/5	7,35
Соль	0,5	0,5	0,75	0,75
Дрожжи прессованные	1,66	1,66	2,49	2,49
Вода	12,33	12,33	18,495	18,495
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	2,25	2,25
Повидло	42	41,7	63	62,55
Масло растительное для смазки	1,5	1,5	2,25	2,25
Яйца для смазки пирожков	1/20	2,2	1/13	3,3
Выход	-	100	-	150

**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
100	6,0	5,3	61,0	316,7	21,3	28,2	76,8	1,39	0,16	0,04	0,0
150	9,0	7,95	91,5	475,05	31,95	42,3	115,2	2,09	0,24	0,06	0,0







**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Номер рецептуры: 54-4хн-2020

Наименование сборника рецептов: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций/Новосибирск, 2022г.

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Изюм	20.4	20.0	0.43	0.09	11.98	50.4
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	202.0	202.0	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>0.43</b>	<b>0.09</b>	<b>18.34</b>	<b>75.8</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Изюм	0.02	0.01	0.72	0.10	0	18	138	14	7	22	1	0.2	0.1
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
<b>Итого</b>		<b>0.02</b>	<b>0.01</b>	<b>0.72</b>	<b>0.1</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>138</b>	<b>76</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>0.2</b>	<b>0.1</b>

**Технология приготовления:**

Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10 минут до готовности. Готовый компот разливают по стаканам. Температура подачи: 20 градусов С.

**Требования к качеству:**

**Вкус:** сладкий, с выраженным привкусом изюма.