**Технологическая карта № 7**

 Наименование изделия: **Салат из свежих огурцов**

 Номер рецептуры: №16

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Огурцы свеж.Масло раст. | 11410 | 6110 |

Выход: с маслом 100 гр.

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,72 | 10,08 | 3 | 103,6 | 0,03 | 4,55 | 0,05 | 4,54 | 20,93 | 38,22 | 12,74 | 0,55 |

На диету: № 5,7,8,9,10,15

**Технология приготовления:** Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружками или мелкими кубиками, заправляют солью и раст.маслом.

**Температура подачи** 14°С

**Требования к качеству:** Огурцы уложены горкой, сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный свежим огурцам.

**Технологическая карта № 8**

 Наименование изделия: **Салат из свежих помидоров и огурцов**

 Номер рецептуры: №18

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Помидоры свеж.Огурцы свеж.Лук зелён. или реп.лукМасло раст. | 574415145 | 483512125 |

Выход: 100

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,98 | 5,13 | 4,54 | 65,81 | 0,05 | 18,27 | 0,26 | 4,63 | 30,49 | 37,26 | 18,34 | 0,86 |

На диету: № 2,7,8,9,10,15

**Технология приготовления**: Подготовленные помидоры и очищенные от кожицы огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зелёный лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом.

**Температура подачи** 14°С

**Требования к качеству**: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами, лук зелёный шинкованный. Консистенция помидоров, огурцов - упругая, сочная. Цвет помидоров – красный, розовый. Огурцов неочищенных - белый с зелёной каймой, очищенных - белый. Вкус свойственный для овощей в сочетании с луком и р/м, умеренно солёный; запах свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с р/м.

**Технологическая карта № 9**

 Наименование изделия: **Салат из свежих помидор.**

 Номер рецептуры: №22

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Помидоры свеж.Масло раст. | 10810 | 9110 |

Выход: с маслом 100 гр.

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 1 | 10,16 | 4,6 | 113,92 | 0,05 | 20,47 | 0 | 5,07 | 12,74 | 23,66 | 18,2 | 0,82 |

На диету: № 2,5,7,8,9,10,15

**Технология приготовления**: Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и раст. маслом.

Температура подачи 14°С

Требования к качеству: Помидоры нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру солёные.

**Технологическая карта № 10**

 Наименование изделия: **Салат из свеклы отварной**

 Номер рецептуры: №23

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| СвеклаМасло раст. | 1215 | 95¹5 |

Выход: 100

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 1,43 | 5,09 | 9,5 | 75,35 | 0,01 | 2,37 | 0 | 5,04 | 29,17 | 31,86 | 30,64 | 1,13 |

На диету: № 2,5,7,8,9,10,15

**Технология приготовления**: Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Температура подачи 14°С

Требования к качеству: свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет:тёмно-малиновый. Вкус умеренно солёный, запах свойственный свекле.

**Технологическая карта № 18**

 Наименование изделия: **Борщ из свежей капусты**

 Номер рецептуры: № 35

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| СвеклаКапустаМорковьПетрушка(корень)Лук репчатыйМасло раст.СахарБульон или водаЛимонная кислотаСметана | 5037,512,53,2512,552,52000,2510 | 4030102,51052,52000,2510 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 1,93 | 6,34 | 10,05 | 104,16 | 0,03 | 9,95 | 0,01 | 4,83 | 48,2 | 45,85 | 36,22 | 0,96 |

На диету: № 2,5,7,8,9,10,15(7,10-без соли)

**Технология приготовления**: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Капусту свежую шинкуют соломкой. Корень петрушки, морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь пассеруют при температуре 110°С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую капусту, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи, варят 20 мин до готовности вводят в борщ соль, сахар, лимонную кислоту и лавровый лист.

Для диеты №5 лук бланшируют, лимонную кислоту не используют.

Температура подачи 65°С

Требования к качеству: На поверхности борща блёстки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко- до тёмно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

**Технологическая карта № 23**

 Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями.

 Номер рецептуры: № 47

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия КартофельМорковьПетрушкаЛук репчатыйМасло сливочноеБульон или вода | 1010012,53,511,63,75187,5 | 1075102,5103,75187,5 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 2,83 | 2,86 | 21,76 | 124,09 | 0,08 | 5,09 | 0,01 | 0,4 | 20,78 | 54,19 | 21,88 | 0,93 |

На диету: № 1,2,5,7,10,15(7,10-без соли)

**Технология приготовления**: В кипящую воду (бульон) кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, петрушку, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа. Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Макаронные изделия, коренья, лук сохранили свою форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного и мясного янтарный, жёлтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

**Технологическая карта № 24**

 Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем.**

 Номер рецептуры: №63

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Капуста белокочаннаяКартофельМорковьЛук репчатыйПетрушка (корень)Масло сливочное  или масло растительноеБульон или водаСметана | 68,754012,512,53,755520010 | 503010102,55520010 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 2,09 | 6,33 | 10,64 | 107,83 | 0,05 | 14,36 | 0,15 | 0,22 | 76,87 | 60,89 | 35,8 | 1,12 |

На диету: № 2,8,10 (10 – без соли)

**Технология приготовления**: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин, добавляют картофель, соль и вырят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин.

В щи можно положить чеснок (2г нетто на 1000г щей), растертый с солью.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: На поверхности блестки жира бледно-желтого цвета. Капуста, коренья картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

**Технологическая карта № 25**

 Наименование изделия: **рассольник ленинградский.**

 Номер рецептуры: № 42

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| КартофельКрупа:рисовая, овсяная, пшеничнаяМорковьЛук репчатыйОгурцы соленыеБульон или водаМасло сливочное или растительноеСметана | 100512,56,2517,5187,5510 | 75510515187,5510 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 5,03 | 11,3 | 32,38 | 149,6 | 0,1 | 16,78 | 0,02 | 2,42 | 27,7 | 65,75 | 32,55 | 1,03 |

На диету: № 15

**Технология приготовления**: Крупу овсяную, пшеничную, рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин.

В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей

**Технологическая карта № 26**

 Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми.**

 Номер рецептуры: №45

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Горох Или горошек консерв.КартофельМорковьПетрушка (корень)Лук репчатыйМасло сливочноеБульон или вода | 21,2538,7567,512,53,112,55175 | 202550102,5105175 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 2,34 | 3,89 | 13,61 | 98,79 | 0,16 | 3,13 | 0,01 | 0,21 | 28,43 | 69,03 | 26,6 | 1,74 |

На диету: № 5,7,10 (7,10-без соли)

**Технология приготовления**: Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

**Технологическая карта № 27**

 Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями.

 Номер рецептуры: №53

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| МолокоВодаМасло сливочноеСахарМакароны, лапша, вермишель, фигурные изделия | 175552,52,520 | 175552,52,520 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 6,98 | 7,65 | 24,66 | 195,10 | 0,05 | 0,45 | 0,02 | 0,39 | 179,4 | 138,15 | 23,98 | 0,46 |

На диету: № 1,2,5,7,8,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны 15 мин, лапшу 10 мин, вермишель 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце – масло сливочное.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.

**Технологическая карта № 28**

 Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой**.

 Номер рецептуры: №51

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Капуста белокочаннаяКартофельКрупа:Перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничнаяМорковьЛук репчатыйМасло растительноеБульон или водаСметана | 37,533,751012,512,55212,510 | 30251010105212,510 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 2,31 | 7,74 | 15,43 | 140,59 | 0,05 | 6,26 | 0,02 | 2,39 | 38,89 | 71,55 | 30,89 | 0,79 |

На диету: № 5,7,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

**Технологическая карта № 29**

 Наименование изделия: **Свекольник**

 Номер рецептуры: №43

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| СвеклаКартофельМорковьЛук репчатыйМасло сливочноеСахарБульон или водаТомат – пюре или лимонная кислотаСметана | 8057,512,513,451,62003,250,2510 | 6443,11011,151,62003,250,2510 |

Выход: 250

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 1,93 | 6,34 | 10,05 | 104,16 | 0,05 | 4,56 | 0,01 | 2,40 | 38,94 | 57,42 | 39,41 | 1,32 |

На диету: № 2,5,7,8,9,10,15 (7,10 – без сахара)

**Технология приготовления**: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат – пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар, и лавровый лист.

Для диеты 5 лук бланшируют, лимонную кислоту не используют.

В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

Температура подачи 65°С.

**Требования к качеству**: На поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

**Технологическая карта № 31**

 Наименование изделия: **Рис отварной.**

 Номер рецептуры: №224

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Крупа рисоваяМасло сливочное | 3,64,5 | 3,64,5 |

Выход: 150

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 2,59 | 3,39 | 26,85 | 150,12 | 0,02 | 0,13 | 0,00 | 0,19 | 2,21 | 26,47 | 6,74 | 0,35 |

На диету: № 5,7,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**

: Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду ( 6л воды, 40г. соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3 – 4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160°С 5 – 7 мин.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах подгорелой каши.

**Технологическая карта № 32**

 Наименование изделия: **Жаркое по – домашнему.**

 Номер рецептуры: №181

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Говядина(боковой и наружный куски тазобедренной части)КартофельЛук репчатыйМасло сливочноеТомат – пюре Масса тушеного мяса Масса готовых овощей | 15115217,577 | 111114157770150 |

Выход: 220

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 22,54 | 17,33 | 22,13 | 334,08 | 0,2 | 23,5 | 0,01 | 0,66 | 26,48 | 291,98 | 57,85 | 3,36 |

На диету: № 2,15

**Технология приготовления**

: Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30 – 40г, картофель и лук – кубиками. Затем мясо обжаривают, до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5 – 10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленной зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Цвет мяса темно – красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

**Технологическая карта № 33**

 Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая.**

 Номер рецептуры: 219

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Крупа гречневаяВода Масса кашиМасло сливочное | 46684,5 | 4668964,5 |

Выход: 150

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 5,82 | 3,62 | 30,00 | 175,87 | 0,14 | 0,13 | 0,00 | 0,32 | 25,76 | 135,17 | 35,29 | 2,99 |

На диету: № 1,2,5,7,9,8,10 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140 – 160 °С в течение 1- 1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3 – 4 мин.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 34**

 Наименование изделия: **Макароны отварные.**

 Номер рецептуры: 227

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
|  Макаронные изделия Масса отварных макаронных изделийМасло сливочное  | 344,5 | 34964,5 |

Выход: 150

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 3,68 | 3,53 | 23,55 | 140,73 | 0,05 | 0,03 | 0,00 | 0,66 | 7,59 | 31,43 | 11,57 | 0,61 |

На диету: № 1,2,5,7,310,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды ( на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50г соли). Варят макароны 20 – 30 минут , лапшу 20 – 25 минут, вермишель 10 – 12 минут. Проверяют на готовность на разрезе – не должно быть прослойки непроваренной 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 °С 5 мин.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга.

Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

**Технологическая карта № 37**

 Наименование изделия: Омлет с колбасой или сосисками

 Номер рецептуры: 135

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| ЯйцаМолокоМасса омлетной смесиМасло сливочноеКолбаса вареная или сосискиМасло сливочноеМасса готовой колбасы или сосисокМасса готового омлетаМасло сливочное | 1 шт.25-316,51--5 | 402565316115805 |

Выход: 85

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 4,53 | 13,88 | 1,61 | 149 | 0,05 | 0,25 | 0,04 | 0,39 | 42,69 | 69,89 | 8,14 | 0,64 |

На диету: № 2,7,8,9,10,15

**Технология приготовления**: Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, слегка обжаривают, затем добавляют масло сливочное для жарки омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С 10 мин до образования легкой румяной корочки. Пред подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Требования к качеству: Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция однородная, сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков обжаренной колбасы или сосисок.

Цвет золотисто – желтоватый. Вкус и запах свойственный входящим в рецептуру продуктам.

**Технологическая карта № 39**

 Наименование изделия: **Птица тушеная.**

 Номер рецептуры: 213

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Куры потрошеные II категорииилиЦыплята потрошеные II категорииилиЦыплята – бройлеры потрошеные IIкатегорииили Соль поваренная йодированнаяМасса птицы отварнойСоусБульон | 84,065,373,70,5-10 | 75,064,466,00,5505010 |

Выход: 100

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 15,7 | 9,4 | 3,3 | 169 | 0,05 | 1,15 | 0,03 | 0,47 | 44,5 | 141,31 | 17,68 | 1,24 |

**Технология приготовления**: Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль поваренную йодированную, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, нарубают на порционные куски, добавляют к ним бульон от варки птицы, соус молочный, доводят до кипения и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 мин.

Отпускают птицу вместе с соусом, в котором она тушилась.

Рекомендуемые гарниры: рис отварной, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное и др.

Температура подачи не ниже 65°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция сочная, мягкая. Вкус и запах свойственные мясу птицы.

**Технологическая карта № 40**

 Наименование изделия**: Рыба, тушенная в томате с овощами.**

 Номер рецептуры: 172

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Треска \* или минтай \*Вода или бульонМорковьПетрушка (корень)Лук репчатыйТомат – пюреМасло растительноеСахарЛавровый листГвоздикаКорица Масса тушеной рыбы Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом | 112113253251797,52,50,0070,0070,007 | 8587252541497,52,50,0070,0070,00770140 |

Выход: 140

\* Нормы даны на треску, минтай потрошеные обезглавленные.

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 14,52 | 8,03 | 7,51 | 160,29 | 0,1 | 8,22 | 0,01 | 4,20 | 36,14 | 161,95 | 63,83 | 1,21 |

На диету: № 9,15

**Технология приготовления**: Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90° по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат – пюре, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности – 45-50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи.

Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: картофель отварной (крупный кубик), пюре картофельное, рассыпчатые каши.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе - белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томата – пюре.

**Технологическая карта № 41**

 Наименование изделия: **Бефстроганов из отварной говядины.**

 Номер рецептуры: 176

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Говядина (лопаточная, подлопаточная,грудная части, боковой и наружный куски тазобедренной части)МорковьЛук репчатыйПетрушка (корень) Масса отварного мясаМорковьСоус сметанный | 1533,53,52,89,450 | 113,53,52,32,3707\*50 |

Выход: с соусом 120

\* Масса отварной моркови.

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 21,72 | 25,11 | 3,85 | 325,69 | 0,11 | 0,46 | 0,01 | 0,76 | 29,72 | 223,17 | 35,49 | 2,29 |

На диету: № 1,5,7,8,9,10 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления:** Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3х3х30 мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 минут в посуде, с закрытой крышкой.

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные и тушеные, овощные пюре.

Соусы: сметанный, молочный.

Требования к качеству: Кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат вареного мяса, сметаны и овощей, в меру соленый.

**Технологическая карта № 42**

 Наименование изделия: Сосиски, сардельки, колбаса отварные

 Номер рецептуры: 205

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Сосиски или сардельки или колбаса варенаяМасло сливочное или соус | 72 | 70550 |

Выход: с маслом 75

 с соусом 120

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 6,62 | 16,04 | 1,57 | 179,72 | 0,00 | 0,03 | 0,00 | 0,40 | 21,25 | 87,55 | 10,61 | 1,08 |

**Технология приготовления:** С сосисок, сарделек или колбасы предварительно снимают искусственную оболочку, колбасу нарезают на порции. Колбасные изделия кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении сосиски – 3-5 минут, сардельки и колбасу – 7-10 минут. Во избежание повреждения оболочки и ухудшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском.

Отпускают колбасные изделия с гарниром, соусом или сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: каши вязкие, рис припущенный, овощи отварные или припущенные.

Соусы: томатный.

**Технологическая карта № 44**

 Наименование изделия: **Тефтели из говядины с рисом («Ёжики»)** .

 Номер рецептуры: 202

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Говядина 1 категории(котлетное мясо)Вода Крупа рисовая Масса готового рассыпчатого рисаЛук репчатыйМасло сливочное Масса пассерованного лукаМука пшеничная Масса полуфабрикатаМасло сливочное Масса готовых тефтелейСоус | 617624,545630 | 447617,521410,558367030 |

Выход: с соусом 100

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 9,16 | 13,53 | 9,44 | 196,14 | 0,04 | 0,71 | 0,00 | 0,63 | 18,34 | 114,93 | 19,03 | 0,85 |

На диету: № 2,7,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по 2 штуки на порцию (по 42г). Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160 - 200°С 10-15 мин.

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

Температура подачи 65°С.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные.

Соусы: томатный, молочный, сметанный с томатом.

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый.

Без посторонних привкусов и запахов

**Технологическая карта № 45.**

 Наименование изделия: **Кисель из концентрата плодового или ягодного.**

 Номер рецептуры: 274

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Концентрат киселяСахарВода | 2410190 | 2410190 |

Выход: 200

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 1,36 | - | 29,02 | 116,02 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,68 | 0,00 | 0,00 | 0,1 |

На диету: № 2,7,10,15

На диету: № 1,2,5,7,8,9,10,15 (8,9 – без сахара)

**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°С.

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

**Технологическая карта № 46**

 Наименование изделия: **Напиток из шиповника.**

 Номер рецептуры: 289

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Шиповник (целые плоды)СахарВода | 2015230 | 2015230 |

Выход: 200

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,68 | - | 21,01 | 46,87 | 0,02 | 60,0 | 0,00 | 0,34 | 11,2 | 3,12 | 3,0 | 4,79 |

На диету: № 1,2,5,7,8,9,10,15 (8,9 – без сахара)

**Технология приготовления:** Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству: Напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, сладкий, цвет красно – коричневый.

**Технологическая карта № 47**

 Наименование изделия: **Компот из смеси сухофруктов.**

 Номер рецептуры: 283

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Смесь сухофруктовСахарВода | 2515190 | 30,5\*15190 |

Выход: 200

\* Масса сухофруктов отварных

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,56 | - | 27,89 | 113,79 | 0,01 | 0,15 | 0,01 | 1,68 | 56,45 | 18,31 | 6,86 | 1,59 |

На диету: № 5,7,8,9,10,15 (8,9 – без сахара)

**Технология приготовления**: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки – 20-30 минут; урюк – 18-20 минут; изюм – 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно – коричневый.

**Технологическая карта № 49**

 Наименование изделия: **Компот из кураги**

 Номер рецептуры: 280

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| КурагаСахарВода | 2015202 | 37\*15202 |

Выход: 200

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,33 | - | 22,66 | 91,98 | 0,01 | 0,28 | 0,01 | 0,11 | 51,84 | 33,63 | 25,2 | 7,17 |

На диету: № 2,7,8,9,15 (8,9 – без сахара)

**Технология приготовления**: Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи 14°С.

\*Масса плодов или ягод отварных.

\*\*При диетах 8 и 9 не используют.

Требования к качеству: Вкус и запах кисло – сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды.

**Технологическая карта № 51**

 Наименование изделия: **Компот из плодов или ягод сушенных**

 Номер рецептуры: 280

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Яблоки или груши или курага или чернослив или урюк или изюмСахарВода | 15302025252015202 | 56\*45\*37\*37\*46\*32\*15202 |

Выход: 200

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,33 | - | 22,66 | 91,98 | 0,01 | 0,28 | 0,01 | 0,11 | 51,84 | 33,63 | 25,2 | 7,17 |

На диету: № 2,7,8,9,15 (8,9 – без сахара)

**Технология приготовления**: Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи 14°С.

\*Масса плодов или ягод отварных.

\*\*При диетах 8 и 9 не используют.

Требования к качеству: Вкус и запах кисло – сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды.

**Технологическая карта № 52**

 Наименование изделия**: Чай с сахаром**

 Номер рецептуры: 299

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Чай-заваркаСахар | 5015 | 5015 |

Выход: 200

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,12 | - | 12,04 | 48,64 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 4,27 | 6,43 | 3,3 | 0,72 |

На диету: № 1,2,5,10,1

**Технология приготовления**: Разливают в стаканы по 50г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65°С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае14 °С.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый.

Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

**Технологическая карта № 53**

 Наименование изделия: **Компот из апельсинов с яблоками**

 Номер рецептуры: 278

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| АпельсиныЯблокиСахарВода | 594220120 | 403020120 |

Выход: 200

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,48 | 0,25 | 26,81 | 110,96 | 0,02 | 7,2 | 0,02 | 0,14 | 15,6 | 9,75 | 5,92 | 0,31 |

На диету: № 2,5,7,8,9,10,15 (8,9 – без сахара)

**Технология приготовления**: Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 мин, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству: Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсина. Цвет слабо-желтый, с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина.

**Технологическая карта № 55**

 Наименование изделия: Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая

 Номер рецептуры: 109

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Крупа «Геркулес»МолокоВодаСахар Масса кашиМасло сливочное | 30106,769,355 | 30106,769,352005 |

Выход: 205

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 6,33 | 8,90 | 25,49 | 207,38 | 0,11 | 0,3 | 0,01 | 0,56 | 120,42 | 152,75 | 40,27 | 1,07 |

На диету: № 1,2,5,8,9 (8,9 – без сахара)

**Технология приготовления**: В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

**Технологическая карта № 56**

 Наименование изделия: **Каша молочная кукурузная жидкая.**

 Номер рецептуры: 108

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Крупа кукурузнаяВодаМолокоСахар Масса кашиМасло сливочное | 406810055 | 406810052005 |

Выход: 205

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 7,44 | 8,07 | 35,28 | 243,92 | 0,01 | 0,28 | 0,01 | 0,17 | 114,71 | 153,15 | 28,61 | 2,28 |

На диету: № 1,2,5,15

**Технология приготовления:** Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерен – мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы

**Технологическая карта № 57**

 Наименование изделия: **Каша «Дружба»**

 Номер рецептуры: 102

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Крупа рисоваяКрупа пшеннаяМолокоВодаСахар Масса кашиМасло сливочное | 15111027055 | 15111027052005 |

Выход: 205

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 6,55 | 8,33 | 35,09 | 241,11 | 0,06 | 0,29 | 0,01 | 0,14 | 108,89 | 104,48 | 20,59 | 0,88 |

На диету: № 5,7,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления:** Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

При потребности 40,60,90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается.

Температура подачи 65°С.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

**Технологическая карта № 58**

 Наименование изделия**: Каша пшенная молочная на молоке**

 Номер рецептуры: 112

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Крупа пшеннаяВодаМолокоСахар Масса кашиМасло сливочное | 4067,2100,855 | 4067,2100,852005 |

Выход: 205

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 6,04 | 7,27 | 34,29 | 227,16 | 0,13 | 0,29 | 0,02 | 0,17 | 111,22 | 145,0 | 35,59 | 2,49 |

На диету: № 2

**Технология приготовления**: Крупу «пшено» перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15 %, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

**Требования к качеству**: Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи.

**Технологическая карта № 59**

 Наименование изделия: Каша гречневая вязкая на молоке

 Номер рецептуры: 104

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая проделМолокоВодаСахар Масса кашиМасло сливочное | 401332755 | 401332752005 |

Выход: 205

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 7,94 | 8,21 | 35,13 | 246,17 | 0,14 | 0,37 | 0,02 | 0,29 | 152,83 | 188,12 | 37,48 | 2,37 |

На диету: № 1,2,5,7,8,9,10,15 (7,10 – без соли, 8,9 – без сахара)

**Технология приготовления**: В кипящую смесь воды и молока, добавляют соль, сахар, всыпают крупу гречневую продел, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности на водяной бане, плотно закрыв посуду крышкой.

Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый с серо-коричневым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

**Технологическая карта № 60**

 Наименование изделия: Сыр порциями

 Номер рецептуры: 366

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Сыр российский или голландский или костромской | 323331 | 303030 |

Выход: 30

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 6,96 | 8,85 | - | 109,2 | 0,01 | 0,48 | 0,08 | 0,12 | 300 | 162,0 | 15,0 | 0,33 |

.

**Технология приготовления**: сыр разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи +12°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: внешний вид – ломтики прямоугольной или треугольной формы, консистенция мягкая не крошащаяся; запах, вкус, цвет соответствует виду сыра.

**Технологическая карта № 62**

 Наименование изделия: Бутерброд с маслом

 Номер рецептуры: 379

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Масло сливочное или шоколадное  или фруктовоеХлеб  | 20202020 | 20202020 |

Выход: 40

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 1,70 | 15,10 | 10,26 | 183,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |

На диету: № 15

**Технология приготовления**: Размягченное масло намазывают на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Температура подачи 14°С.

Хранят не более 15 мин при температуре 6°С.

Требования к качеству: Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат, соответствуют свежему маслу, поверхность не заветрена.

**Технологическая карта № 63**

 Наименование изделия: Яйцо отварное

 Номер рецептуры: 139

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 |

Выход: 40

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 5,08 | 4,60 | 0,28 | 62,80 | 0,01 | 0,00 | 0,02 | 0,24 | 7,3 | 23,96 | 1,44 | 0,34 |

На диету: № 15

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

Температура подачи 20°С.

Требования к качеству: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет крупы – белок – белый, желток – желтый. Вкус свежего вареного яйца, приятный; запах: слабовыраженный сероводорода

**Технологическая карта № 65**

 Наименование изделия: Омлет натуральный

 Номер рецептуры: 132

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| ЯйцаМолоко Масса омлетной смесиМасло сливочное Масса готового омлетаМасло сливочное | 1 шт.252,52,5 | 4025652,5632,5 |

Выход: 65

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 5,82 | 9,02 | 1,52 | 110,54 | 0,02 | 0,19 | 0,04 | 0,29 | 36,13 | 46,26 | 5,01 | 0,39 |

На диету: № 2,7,8,9,10,15

**Технология приготовления**: Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С 8-10 мин до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Температура подачи 65°С.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

**Технологическая карта № 66**

 Наименование изделия: Соус томатный (к тефтелям)

 Номер рецептуры: 265

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Вода или отвар овощнойМука пшеничнаяМасло сливочноеТомат-пюреСахар | 5055151,8 | 5055151,8 |

Выход: 100

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,54 | 3,67 | 5,24 | 56,15 | 0,02 | 1,72 | 0,00 | 0,13 | 4,43 | 13,18 | 7,39 | 0,39 |

На диету: № 2,7,8,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованное томатное пюре и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком

кислый вкус.

**Технологическая карта № 67**

 Наименование изделия: Капуста тушеная

 Номер рецептуры: 235

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная свежая или капуста квашеннаяМасло сливочное или масло растительноеМорковьПетрушкаЛук репчатыйТомат-пюреМука пшеничнаяСахар | 131,3128,64,54,552,77,181,23 | 105904,54,542681,23 |

Выход: 100

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 2,62 | 3,23 | 13,45 | 87,16 | 0,03 | 47,55 | 0,00 | 0,20 | 60,98 | 46,64 | 24,95 | 0,95 |

На диету: № 7,8,9,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. Затем 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус – кисло-сладкий. Цвет коричневый.

**Технологическая карта № 68**

 Наименование изделия: **Картофельное пюре**

 Номер рецептуры: 241

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| КартофельМолокоМасло сливочное | 113164,5 | 8415\*4,5 |

Выход: 100

\* Масса кипяченого молока

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 2,13 | 4,04 | 15,53 | 106,97 | 0,07 | 4,27 | 0,01 | 0,13 | 22,86 | 49,31 | 16,16 | 0,66 |

На диету: № 1,2,5,7,10 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

**Технологическая карта № 71**

 Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели припущенные (курица)

 Номер рецептуры: 209

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Курица I категории потрошенияХлеб пшеничныйМолоко или вода Масса полуфабриката Масса готовых биточковМасло сливочное или соус | 1451318530 | 5213188070530 |

Выход: с маслом 75

 С соусом 100

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 11,02 | 12,45 | 7,52 | 186,09 | 0,05 | 0,14 | 0,03 | 0,48 | 28,12 | 89,25 | 13,8 | 0,91 |

На диету: № 1,2,5,8,9,10,15 (10 – без соли)

**Технология приготовления**: Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин.

Отпускают биточки с гарниром и соусом.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Соусы: молочный или сметанный.

Требования к качеству: Внешний вид – изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет – на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция – пышная, не мажущаяся.

**Технологическая карта № 72**

 Наименование изделия: Тефтели из говядины паровые

 Номер рецептуры: 201

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Говядина 1 категории (котлетное мясо)Хлеб пшеничныйВодаМасло сливочноеЛук репчатый Масса пассерованного лука Масса полуфабриката Масса готовых тефтелейМасло сливочное | 679,4142,3275 | 499,4142,32312,583705 |

Выход: с маслом 75

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 12,85 | 14,60 | 8,74 | 217,83 | 0,04 | 1,89 | 0,00 | 0,44 | 12,17 | 80,15 | 16,23 | 0,75 |

На диету: № 1,2,7,8,9,10,15 (7,10 – без соли)

**Технология приготовления**: Мясо защищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб без корок (высшего сорта), пропускают второй раз через мясорубку.

В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный репчатый лук, перемешивают, и разделывают шарики по 20-25г по 2-3 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и варят на пару 20-25 мин.

При отсутствии паровой коробки тефтели укладывают в сотейник, смазанной маслом (количество масла, положенное по рецептуре, увеличивают на 1,2г), добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.

При отпуске поливают сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи припущенные или отварные.

Соусы: молочный, сметанный.

Требования к качеству: Тефтели должны сохранить форму, поверхность без разрывов, ровная. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная.

**Технологическая карта № 73**

 Наименование изделия: Чай с лимоном

 Номер рецептуры: 294

 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, гр на 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
| Чай-заваркаВодаСахарЛимон | 50150158 | 50150157 |

Выход: 200

Химический состав, витамины и макроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| 0,07 | 0,01 | 15,31 | 61,62 | 0,00 | 2,9 | 0,00 | 0,01 | 8,05 | 9,79 | 5,24 | 0,9 |

На диету: № 2,7,8,9,10,15 (8,9 – без сахара)

**Технология приготовления**: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый.

Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен