

2509

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113



Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108,34	108,34	135,43	135,43
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	64,09	41,66	80,12	52,08
с 01.03 по 31.07	69,43	41,66	86,8	52,08
с 01.08 по 31.08	52,08	41,66	65,1	52,08
с 01.09 по 31.10	55,55	41,66	69,44	52,08
с 01.11 по 31.12	59,51	41,66	74,4	52,08
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,4	13,34	16,75	16,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	10	7,5
с 01.09 по 31.12	7,5	6	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,97	3,34	4,96	4,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	3,13	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,34	1,34	1,68	1,68
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	2,15	1,62	2,69	2,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,01	0,01

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	5,00	В1, мг	0,13	Са, мг	28,15
Жиры, г	2,90	С, мг	3,78	Mg, мг	27,40
Углеводы, г	11,60	А, мг	13,94	Р, мг	71,11
Энергетическая ценность, ккал	92,20	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,62

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	6,30	В1, мг	0,16	Са, мг	35,19
Жиры, г	3,60	С, мг	4,73	Mg, мг	34,25
Углеводы, г	14,50	А, мг	17,43	Р, мг	88,89
Энергетическая ценность, ккал	115,30	Е, мг	0,25	Fe, мг	2,03

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 15-20 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, и варят до готовности. Суп с горохом можно готовить с томатным пюре (10-20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1000 г супа), растертым с солью.

Масса на 1000 г супа фасоли или гороха лущеного 140 г, чечевицы 160 г.

При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: горох (кроме лущеного) или фасоль, или чечевица - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого, темно-оливковый - супа из чечевицы.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, или чечевице, умеренно соленый.

Запах: бобовых, корней и лука.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **375**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.А., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		230гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	90	63	103,5	72,45
КРУПА РИСОВАЯ	46,44	46	53,42	52,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,71	9	12,32	10,35
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,33	13	19,93	14,95
с 01.09 по 31.12	16,25	13	18,69	14,95
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	9,2	9,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	1,04	1,04
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 1200гр.

Белки, г	12,26	В1, мг	0,04	Са, мг	19,93
Жиры, г	8,17	С, мг	0,00	Mg, мг	27,90
Углеводы, г	24,72	А, мг	14,93	Р, мг	86,68
Энергетическая ценность, ккал	222,19	Е, мг	0,60	Fe, мг	0,71

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 230гр.

Белки, г	14,12	В1, мг	0,05	Са, мг	22,96
Жиры, г	9,42	С, мг	0,00	Mg, мг	32,15
Углеводы, г	28,48	А, мг	17,20	Р, мг	99,85
Энергетическая ценность, ккал	255,96	Е, мг	0,69	Fe, мг	0,82

Технология приготовления:

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором она тушилась.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

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

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 501

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (ЯБЛОЧНЫЙ)**

Номер рецептуры: **501**

Наименование сборника рецептур: **ик технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составил профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180мл.		200мл.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	200	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180

Белки, г	0,90	В1, мг	0,02	Са, мг	12,57
Жиры, г	0,18	С, мг	3,60	Mg, мг	7,18
Углеводы, г	18,14	А, мг	0,00	Р, мг	12,57
Энергетическая ценность, ккал	77,25	Е, мг	0,18	Fe, мг	2,52

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200

Белки, г	1,00	В1, мг	0,03	Са, мг	13,91
Жиры, г	0,20	С, мг	3,99	Mg, мг	7,94
Углеводы, г	20,20	А, мг	0,00	Р, мг	13,91
Энергетическая ценность, ккал	85,80	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,79

Сок промышленного производства.

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 573

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **573**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	4	4
Выход: 40				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	50	5	5
Выход: 50				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	60	6	6
Выход: 60				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	65	6,5	6,5
Выход: 65				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	70	7	7
Выход: 70				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	80	8	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 40гр.

Белки, г	3,00	В1, мг	0,10	Са, мг	8,00
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,40	Mg, мг	5,60
Углеводы, г	19,70	С, мг	0,00	Р, мг	26,10
Энергетическая ценность, ккал	93,50	А, мг	0,00	Fe, мг	0,50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.

Белки, г	3,80	В1, мг	0,06	Са, мг	9,99
Жиры, г	0,40	Е, мг	0,55	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	24,60	С, мг	0,00	Р, мг	32,56
Энергетическая ценность, ккал	117,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,56

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.

Белки, г	4,60	В1, мг	0,07	Са, мг	12,04
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,66	Mg, мг	8,43
Углеводы, г	29,60	С, мг	0,00	Р, мг	39,23
Энергетическая ценность, ккал	140,30	А, мг	0,00	Fe, мг	0,67

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 65гр.

Белки, г	5,00	В1, мг	0,07	Са, мг	13,10
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,72	Mg, мг	9,17
Углеводы, г	32,20	С, мг	0,00	Р, мг	42,69
Энергетическая ценность, ккал	153,30	А, мг	0,00	Fe, мг	0,73

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 70гр.

Белки, г	5,30	В1, мг	0,08	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,60	Е, мг	0,77	Mg, мг	9,80
Углеводы, г	34,50	С, мг	0,00	Р, мг	45,62
Энергетическая ценность, ккал	164,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,78

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 80гр.

Белки, г	6,06	В1, мг	0,08	Са, мг	15,90
Жиры, г	0,69	Е, мг	0,88	Mg, мг	11,13
Углеводы, г	39,09	С, мг	0,00	Р, мг	51,65
Энергетическая ценность, ккал	185,94	А, мг	0,00	Fe, мг	0,89

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
Консистенция: хлеба- мягкая,
Цвет: соответствует виду хлеба
Вкус: соответствует виду хлеба
Запах: свежего хлеба

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **177**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	86,54	56,25	103,85	67,5
с 01.03 по 31.07	93,75	56,25	112,5	67,5
с 01.08 по 31.08	70,31	56,25	84,38	67,5
с 01.09 по 31.10	75	56,25	90	67,5
с 01.11 по 31.12	80,36	56,25	96,43	67,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	56,25	45	67,5	54
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	38,4	28,8
с 01.09 по 31.12	30	24	36	28,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	31	23,25	37,2	27,9
с 01.09 по 31.12	29,06	23,25	34,88	27,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	9	7,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,25	2,25	2,7	2,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,75	3,75	4,5	4,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,04	0,04	0,05	0,05
СОУС ТОМАТНЫЙ №419		22,5		27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,6	0,6	0,7	0,7
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,2	0,2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,1	0,1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,1	0,1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	0,02	0,02	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,01	0,01

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр

Белки, г	2,85	В1, мг	0,08	Р, мг	45,15
Жиры, г	6,45	С, мг	9,00	Мg, мг	33,08
Углеводы, г	14,03	А, мг	4,50	Fe, мг	71,48
Энергетическая ценность, ккал	127,50	Е, мг	2,93	Са, мг	1,31

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр

Белки, г	3,42	В1, мг	0,10	Р, мг	54,18
Жиры, г	7,74	С, мг	10,80	Мg, мг	39,70
Углеводы, г	16,84	А, мг	5,40	Fe, мг	85,78
Энергетическая ценность, ккал	153,00	Е, мг	3,52	Са, мг	1,57

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью. Вместо репы можно использовать брюкву той же массы нетто.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Соус томатный №419

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маломмолку тщательно размешивают с частью воды варят 25-30 минут в конце варки добавляют сахар, йодированную соль, сливочное масло. Подают к блюдам. температуры подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Правила оформления, подачи блюда:

Рагу кладут горкой на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным и посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам, соуса томатного — красновато-оранжевый;
- вкус — умеренно-соленый со сладковатым привкусом моркови;
- запах — овощной, без порочащих признаков;
- консистенция — мягкая, сочная.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 486

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД**

Номер рецептуры: **486**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	20,46	18	22,73	20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172,8	172,8	192	192
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,9	0,9	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.

Белки, г	0,09	В1, мг	0,00	Са, мг	9,72
Жиры, г	0,09	С, мг	0,72	Mg, мг	2,79
Углеводы, г	10,44	А, мг	0,00	Р, мг	1,80
Энергетическая ценность, ккал	43,02	Е, мг	0,09	Fe, мг	0,36

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Са, мг	10,80
Жиры, г	0,10	С, мг	0,80	Mg, мг	3,10
Углеводы, г	11,60	А, мг	0,00	Р, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	47,80	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составил профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь .2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	92,31	60	115,38	75
с 01.03 по 31.07	100	60	125	75
с 01.08 по 31.08	75	60	96,75	75
с 01.09 по 31.10	80	60	100	75
с 01.11 по 31.12	85,71	60	107,14	75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	12	10,08
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,2	10,2	12,75	12,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	175	175

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	1,74	В1, мг	0,06	Са, мг	11,00
Жиры, г	3,66	С, мг	4,04	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	6,50	А, мг	0,00	Р, мг	37,40
Энергетическая ценность, ккал	65,80	Е, мг	1,84	Fe, мг	0,58

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	2,20	В1, мг	0,08	Са, мг	13,75
Жиры, г	4,60	С, мг	5,05	Mg, мг	17,50
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,00	Р, мг	46,75
Энергетическая ценность, ккал	82,30	Е, мг	2,30	Fe, мг	0,73

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль.
 При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С
 Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой.
 Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая.
 Цвет: бульона - желтый, овощей - натуральный.
 Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
 Запах: огуречного рассола, овощей, специй.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **308**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюды и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: провка Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	90гр.		120гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	118,8	59,4	158,4	79,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,24	18,18	32,32	24,24
с 01.09 по 31.12	22,73	18,18	30,3	24,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	12,34	10,8	16,45	14,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	12	10,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,1	8,1	10,8	10,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	8,4	8,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,63	0,63	0,84	0,84

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр.

Белки, г	11,30	В1, мг	0,06	Са, мг	38,70
Жиры, г	1,40	С, мг	0,63	Мg, мг	26,10
Углеводы, г	4,70	А, мг	35,10	Р, мг	161,10
Энергетическая ценность, ккал	75,60	Е, мг	1,17	Fe, мг	0,78

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 120гр.

Белки, г	15,00	В1, мг	0,08	Са, мг	51,47
Жиры, г	1,80	С, мг	0,84	Мg, мг	34,71
Углеводы, г	6,20	А, мг	46,68	Р, мг	214,26
Энергетическая ценность, ккал	100,80	Е, мг	1,56	Fe, мг	1,04

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют соль, яйцо хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Гарнир - картофельное пюре, каши вязие, капуста тушенная.

Норма на порцию: гарнира --150 -180г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Температура подачи 65°

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)**

Номер рецептуры: **580**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				
ПЕЧЕНЬЕ	20,2	20	2,02	2
Выход: 20				
ПЕЧЕНЬЕ	30,3	30	3,03	3
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 20 гр.

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Са, мг	1,63
Жиры, г	6,20	С, мг	0,00	Mg, мг	1,23
Углеводы, г	12,70	А, мг	1,23	Р, мг	8,52
Энергетическая ценность, ккал	109,80	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,12

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 40 гр.

Белки, г	1,56	В1, мг	0,03	Са, мг	3,20
Жиры, г	12,24	С, мг	0,00	Mg, мг	2,40
Углеводы, г	25,00	А, мг	2,40	Р, мг	16,60
Энергетическая ценность, ккал	216,40	Е, мг	1,90	Fe, мг	0,24

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 30 гр.

Белки, г	1,20	В1, мг	0,00	Са, мг	2,50
Жиры, г	9,30	С, мг	0,00	Mg, мг	1,90
Углеводы, г	19,00	А, мг	1,90	Р, мг	12,80
Энергетическая ценность, ккал	164,80	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 20 гр.

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	2,00	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,90	А, мг	2,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 25 гр.

Белки, г	1,90	В1, мг	0,00	Са, мг	7,30
Жиры, г	2,50	С, мг	0,00	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	18,60	А, мг	2,50	Р, мг	22,50
Энергетическая ценность, ккал	103,80	Е, мг	1,20	Fe, мг	0,50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 30 гр.

Белки, г	2,30	В1, мг	0,00	Са, мг	8,70
Жиры, г	22,90	С, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	22,30	А, мг	3,00	Р, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	124,50	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,60

Вафли- сухие,хрустящие,лёгкие,мелко пористые. не допускаются вафли с салыстыми,проголытыми,затхлыми вкусами и запахами,влажные,ощупь,поломанными.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-3соус

Наименование изделия: **СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ**

Номер рецептуры: **54-3соус**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	30гр.		50гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	10	10
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	5,33	4
с 01.09 по 31.12	3	2,4	5	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,43	1,2	2,38	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,9	0,9	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	0,75	0,75	1,25	1,25
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,69	0,52	1,15	0,87
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	50	50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.

Белки, г	1,00	В1, мг	0,01	Са, мг	2,76
Жиры, г	0,70	С, мг	0,80	Mg, мг	3,60
Углеводы, г	2,70	А, мг	38,40	P, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	21,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,16

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.

Белки, г	1,65	В1, мг	0,02	Са, мг	4,61
Жиры, г	1,20	С, мг	1,34	Mg, мг	6,01
Углеводы, г	4,46	А, мг	64,13	P, мг	12,02
Энергетическая ценность, ккал	35,47	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,27

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожуры, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Температура подачи: не менее 75°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки;
- цвет — ярко-оранжевый;
 - вкус — умеренно острый, кисло-сладкий, насыщенный;
 - запах — томата, специй, кореньев;
 - консистенция — вязкая, эластичная.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составил и утвердил: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,36	80,36	96,43	96,43
КРУПА РИСОВАЯ	38,1	38,1	45,72	45,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,28	0,28	0,34	0,34
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	20	15
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	18,75	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,83	2,38	3,04	2,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,97	2,97	3,56	3,56

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.

Белки, г	3,40	В1, мг	0,03	Са, мг	13,56
Жиры, г	3,10	С, мг	0,41	Mg, мг	28,55
Углеводы, г	33,90	А, мг	13,56	Р, мг	78,52
Энергетическая ценность, ккал	177,00	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.

Белки, г	4,10	В1, мг	0,04	Са, мг	16,34
Жиры, г	3,70	С, мг	0,49	Mg, мг	34,40
Углеводы, г	40,90	А, мг	16,34	Р, мг	94,60
Энергетическая ценность, ккал	213,30	Е, мг	0,34	Fe, мг	0,22

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поджаривают с прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
 Консистенция: рассыпчатая
 Цвет: светло-оранжевый от моркови
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (ПОМИДОР)**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60 гр.		100 гр..	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	101,03	100
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:60гр

Белки, г	0,70	В1, мг	0,04	Са, мг	8,40
Жиры, г	0,10	С, мг	15,00	Mg, мг	12,00
Углеводы, г	2,30	А, мг	0,00	Р, мг	15,60
Энергетическая ценность, ккал	14,40	Е, мг	0,42	Fe, мг	0,54

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр

Белки, г	1,10	В1, мг	0,07	Са, мг	14,03
Жиры, г	0,20	С, мг	25,05	Mg, мг	20,04
Углеводы, г	3,80	А, мг	0,00	Р, мг	26,05
Энергетическая ценность, ккал	24,10	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель : частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления : плодоножки. Используют в целом виде.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

нешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95



Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **95**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Первалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15	11,25	1,5	1,13
с 01.09 по 31.12	14,06	11,25	1,41	1,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,75	4,75	0,48	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	3	2,25	0,3	0,23
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	3,75	3,75	0,38	0,38
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0	0	0	0
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90	В1, мг	0,04	Са, мг	36,75
Жиры, г	4,40	С, мг	8,00	Mg, мг	23,25
Углеводы, г	7,00	А, мг	0,00	Р, мг	49,00
Энергетическая ценность, ккал	75,00	Е, мг	2,35	Fe, мг	1,10

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные или припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.
Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабой пассеровки овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технолог:



С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

Наименование изделия: **СМЕТАНА 15%**

Номер рецептуры: **433**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюда и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составил профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 10.				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	8,00
Жиры, г	1,50	С, мг	0,02	Mg, мг	0,82
Углеводы, г	0,30	А, мг	9,60	Р, мг	5,24
Энергетическая ценность, ккал	15,90	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,02

Технология приготовления:

П/П.
 Температура подачи 15°C.
 Срок реализации: не более двух часов с момента подачи.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Полужидкая, однородная масса белого цвета,
 Запах и вкус свежей сметаны.
 Не допускается сметана повышенной кислотности..
 используют после термической обработки для заправки,приготовления соусов,блюда.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580



Наименование изделия:

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ, ПЕЧЕНЬЕ.)

Номер рецептуры: **580**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				
ПЕЧЕНЬЕ	20,2	20	2,02	2
Выход: 20				
ПЕЧЕНЬЕ	30,3	30	3,03	3
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 20 гр.

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Са, мг	1,63
Жиры, г	6,20	С, мг	0,00	Mg, мг	1,23
Углеводы, г	12,70	А, мг	1,23	Р, мг	8,52
Энергетическая ценность, ккал	109,80	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,12

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 40 гр.

Белки, г	1,56	В1, мг	0,03	Са, мг	3,20
Жиры, г	12,24	С, мг	0,00	Mg, мг	2,40
Углеводы, г	25,00	А, мг	2,40	Р, мг	16,60
Энергетическая ценность, ккал	216,40	Е, мг	1,90	Fe, мг	0,24

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 30 гр.

Белки, г	1,20	В1, мг	0,00	Са, мг	2,50
Жиры, г	9,30	С, мг	0,00	Mg, мг	1,90
Углеводы, г	19,00	А, мг	1,90	Р, мг	12,80
Энергетическая ценность, ккал	164,80	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 20 гр.

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	2,00	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,90	А, мг	2,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 25 гр.

Белки, г	1,90	В1, мг	0,00	Са, мг	7,30
Жиры, г	2,50	С, мг	0,00	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	18,60	А, мг	2,50	Р, мг	22,50
Энергетическая ценность, ккал	103,80	Е, мг	1,20	Fe, мг	0,50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 30 гр.

Белки, г	2,30	В1, мг	0,00	Са, мг	8,70
Жиры, г	22,90	С, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	22,30	А, мг	3,00	Р, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	124,50	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,60

Вафли - сухие, хрустящие, лёгкие, мелко пористые. не допускаются вафли с саллистыми, проголыми, затхлыми вкусами и запахами, влажными, поломанными.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 495

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **495**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составил профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7	203	203
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	20	20
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,9	0,9	1	1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.

Белки, г	0,54	В1, мг	0,01	Са, мг	18,09
Жиры, г	0,09	С, мг	0,18	Mg, мг	12,96
Углеводы, г	18,09	А, мг	0,00	Р, мг	17,28
Энергетическая ценность, ккал	75,60	Е, мг	0,36	Fe, мг	0,62

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.

Белки, г	0,60	В1, мг	0,01	Са, мг	20,10
Жиры, г	0,10	С, мг	0,20	Mg, мг	14,40
Углеводы, г	20,10	А, мг	0,00	Р, мг	19,20
Энергетическая ценность, ккал	84,00	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,69

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

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

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Температура подачи 65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180гр.		150гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	76,52	70,2	63,75	51
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	136,8	102,6	114	85,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,58	7,2	7,15	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	3	3
КРУПА РИСОВАЯ	9,1	9	7,6	7,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	9	9	7,5	7,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,09	0,09	0,1	0,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.

Белки, г	19,80
Жиры, г	22,32
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность, ккал	275,20

В1, мг	0,07
С, мг	13,00
А, мг	34,20
Е, мг	0,54

Са, мг	43,20
Mg, мг	36,00
P, мг	221,43
Fe, мг	1,44

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.

Белки, г	16,50
Жиры, г	18,60
Углеводы, г	6,00
Энергетическая ценность, ккал	259,50

В1, мг	0,06
С, мг	10,80
А, мг	28,50
Е, мг	0,45

Са, мг	36,00
Mg, мг	30,00
P, мг	184,50
Fe, мг	2,57

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают, добавляют нашинкованную мелко капусту белокачанную и формируют, на порции, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают ленивые голубцы с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150-180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ленивых голубцов - овальная заостренным концом, Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса и капусты.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 38

ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое. На основании проработки блюда.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 90г		Расход сырья и продуктов на 1порц. 100г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	51,43	36	57,14	40
КРУПА РИСОВАЯ	9,09	9	10,1	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,71	9	11,9	10
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7,2	7,2	8	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,16	2,16	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,27	0,27	0,3	0,3
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ОВОЩЕЙ, МЯСА, РЫБЫ) №328		27		30
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3	3	3,3	3,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	3,3	3,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,5	13,5	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,24	0,24

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "<https://health-diet.ru/>

Источник: <https://tehnolog.com/2021/04/07/tefteli-kurinye-s-risom-ttk6969>", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленное филе курицы пропускают через мясорубку. Рис перебирают, промывают и варят рассыпчатую кашу К фаршу п/ф добавить отваренный рис п/ф, пассерованный лук, соль, все перемешивают и формируют тефтели массой 25-30 г, припустить в соусе. Температура подачи 65°C.

Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) №328
Соус молочный средней густоты готовят, как указано в рецептуре №328.
Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки (2-3 шт. на 1 кг соуса).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Изделие из фаршевой массы, на разрезе однородное, допускаются вкрапления ингредиентов по рецептуре. Продукция целостная, не имеет следов заветривания, трещин и изломов.

Цвет: Корочка – золотистая, на разрезе – характерный для конкретного продуктового сырья
Консистенция: Достаточно плотная, некрошливая. Однородная, но допускаются включения ингредиентов по рецептуре
Вкус и запах: Приятный с ароматом жареного, тушеного, специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.
Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр.

Белки, г	5,9	В1, мг	2,97	Са, мг	3,87
Жиры, г	18	С, мг	1,8	Mg, мг	3,15
Углеводы, г	11,4	А, мг	5,67	Р, мг	14,4
Энергетическая ценность, ккал	174,1	Е, мг	8,91	Fe, мг	1,44

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.

Белки, г	6,5	В1, мг	3,3	Са, мг	4,3
Жиры, г	20	С, мг	2	Mg, мг	3,5
Углеводы, г	12,7	А, мг	6,29	Р, мг	15,98
Энергетическая ценность, ккал	193,3	Е, мг	9,89	Fe, мг	1,6

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составитель профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	160гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	54,4	54,4	61,2	61,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,4	6,4	7,2	7,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	1,8	1,8
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 160гр.

Белки, г	5,90	В1, мг	0,06	Ca, мг	12,80
Жиры, г	5,30	С, мг	0,00	Mg, мг	47,90
Углеводы, г	31,50	А, мг	33,50	P, мг	1,10
Энергетическая ценность, ккал	196,40	Е, мг	0,80	Fe, мг	1,05

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.

Белки, г	6,60	В1, мг	0,07	Ca, мг	14,33
Жиры, г	5,90	С, мг	0,00	Mg, мг	8,95
Углеводы, г	35,30	А, мг	37,61	P, мг	53,74
Энергетическая ценность, ккал	220,30	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,26

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

С сваренных макаронных изделий сцеживают отвар и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116



Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **116**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	187,5	187,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	25	20
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	24,62	16	30,77	20
с 01.03 по 31.07	26,67	16	33,33	20
с 01.08 по 31.08	20	16	25	20
с 01.09 по 31.10	21,33	16	26,67	50
с 01.11 по 31.12	22,86	16	28,57	20
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	12	9
с 01.09 по 31.12	9	7,2	11,25	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,15	6	8,94	7,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	9,23	6	11,54	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	1,5	1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	1,60	В1, мг	0,07	Са, мг	18,29
Жиры, г	3,60	С, мг	5,83	Mg, мг	14,67
Углеводы, г	5,10	А, мг	0,00	Р, мг	36,38
Энергетическая ценность, ккал	59,50	Е, мг	1,89	Fe, мг	0,57

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	2,00	В1, мг	0,09	Са, мг	22,86
Жиры, г	4,60	С, мг	5,83	Mg, мг	18,34
Углеводы, г	6,40	А, мг	0,00	Р, мг	45,48
Энергетическая ценность, ккал	74,40	Е, мг	2,36	Fe, мг	0,71

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут шинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.
Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припущивания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припущивают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
7. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
8. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С
9. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.
Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.
Запах: кореньев, овощей.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 361



Наименование изделия: **СЕРДЦЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **361**
 Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.А., доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	90гр		100гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	81,32	74	90,35	82,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	4	12	5
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	6	4,5	7	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72	72	80	80
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,8	10,8	13	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,6	3,6	4	4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	4	4
ЧЕСНОК	0,9	0,77	1	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,72	0,72	0,8	0,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр.

Белки, г	16,20	В1, мг	0,10	Са, мг	16,20
Жиры, г	5,00	С, мг	4,50	Mg, мг	191,00
Углеводы, г	5,10	А, мг	37,80	Р, мг	141,20
Энергетическая ценность, ккал	130,40	Е, мг	0,80	Fe, мг	3,90

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.

Белки, г	18,00	В1, мг	0,13	Са, мг	18,00
Жиры, г	5,50	С, мг	5,00	Mg, мг	212,00
Углеводы, г	5,70	А, мг	42,00	Р, мг	157,00
Энергетическая ценность, ккал	145,30	Е, мг	0,84	Fe, мг	4,35

Технология приготовления:

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком №333, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного картофеля жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или маринованные огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.
 Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное обжаренное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.
 Консистенция: мягкая, сочная.
 Цвет: темно-серый.
 Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.
 Запах: тушеного сердца, с ароматом корней и чеснока.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **100**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В Пермь .2021г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	76,92	50	96,15	62,5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	104,17	62,5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	78,13	62,5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	83,33	62,5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	89,29	62,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,77	5,83	9,72	7,29
с 01.09 по 31.12	7,29	5,83	9,11	7,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,98	1,66	2,48	2,08
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,5	8,5	10,63	10,63
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,33	3,3	4,16	4,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,34	3,34	4,17	4,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,34	0,34	0,03	0,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0	0	0	0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	2,10	В1, мг	0,07	Ca, мг	13,34
Жиры, г	4,10	С, мг	5,66	Mg, мг	20,32
Углеводы, г	10,60	А, мг	0,00	P, мг	48,61
Энергетическая ценность, ккал	87,60	Е, мг	1,87	Fe, мг	0,68

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	2,60	В1, мг	0,09	Ca, мг	16,68
Жиры, г	5,10	С, мг	7,07	Mg, мг	25,40
Углеводы, г	13,20	А, мг	0,00	P, мг	60,75
Энергетическая ценность, ккал	109,10	Е, мг	2,34	Fe, мг	0,85

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

При отпуске горячий рассольник должен иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
 Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
 Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
 Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №367



Наименование изделия: **ПТИЦА В СОУСЕ С ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: **367**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.
Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	90гр.		100 гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	86,27	60,39	95,86	67,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,75	6,75	7,5	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,98	5,86	7,75	6,51
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,98	6,98	1,33	1,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,75	0,64
ЧЕСНОК	0,68	0,58	4,17	4,17
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,75	3,75	0,38	0,38
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,44	5,58	8,27	6,2
с 01.09 по 31.12	6,98	5,58	7,75	6,2
БУЛЬОН ИЗ КУР	36	36	40	40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр.

Белки, г	8,55	В1, мг	0,03	Ca, мг	16,07
Жиры, г	9,96	С, мг	0,32	Mg, мг	11,60
Углеводы, г	1,99	А, мг	47,60	P, мг	44,36
Энергетическая ценность, ккал	131,80	Е, мг	0,39	Fe, мг	0,75

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.

Белки, г	9,50	В1, мг	0,03	Ca, мг	17,85
Жиры, г	11,07	С, мг	0,35	Mg, мг	12,90
Углеводы, г	2,21	А, мг	52,90	P, мг	49,30
Энергетическая ценность, ккал	146,44	Е, мг	0,43	Fe, мг	0,83

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. морковь, лук нарезают соломкой, пассеруют в сливочном масле с добавлением куриного бульона, добавляют томат-пюре. Муку немного пассеруют разводят куриным бульоном. Соединяют с мясом и тушат 15-20 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, пересезивают доводят до кипения и подают.

Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.

Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.

Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330



Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **330**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		210гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	97,06	72,8	101,91	76,44
КРУПА РИСОВАЯ	55,76	55,2	58,55	57,96
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,47	17,6	24,64	18,48
с 01.09 по 31.12	22	17,6	23,1	18,48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	5	4,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,2	5,2	5,46	5,46
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	8,4	8,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,84	0,84
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	16,32	В1, мг	0,06	Са, мг	19,20
Жиры, г	18,24	С, мг	0,88	Mg, мг	42,40
Углеводы, г	34,64	А, мг	30,40	Р, мг	214,40
Энергетическая ценность, ккал	368,00	Е, мг	0,64	Fe, мг	2,10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 210гр.

Белки, г	17,14	В1, мг	0,06	Са, мг	20,16
Жиры, г	19,15	С, мг	0,92	Mg, мг	44,52
Углеводы, г	36,37	А, мг	31,90	Р, мг	225,12
Энергетическая ценность, ккал	386,40	Е, мг	0,67	Fe, мг	2,20

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают по 2 кусочка на порцию, обжаривают в масле, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15 г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, нежная, риса - мягкая, рассыпчатая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ П/П**

Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63	60	6,3	6
Выход: 60				
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,27	100	10,53	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.

Белки, г	1,10	В1, мг	0,01	Са, мг	24,60
Жиры, г	5,30	С, мг	4,20	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	4,60	А, мг	0,00	Р, мг	22,20
Энергетическая ценность, ккал	71,40	Е, мг	1,86	Fe, мг	0,42

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.

Белки, г	1,90	В1, мг	0,02	Са, мг	41,08
Жиры, г	8,90	С, мг	7,01	Mg, мг	15,03
Углеводы, г	7,70	А, мг	0,00	Р, мг	37,07
Энергетическая ценность, ккал	119,20	Е, мг	3,11	Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

Промышленное производство.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129



Наименование изделия:

СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: **129**

Наименование сборника рецептур:

.Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	212,5	212,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	61,54	40	76,92	50
с 01.03 по 31.07	66,67	40	83,33	50
с 01.08 по 31.08	50	40	62,5	50
с 01.09 по 31.10	53,33	40	66,67	50
с 01.11 по 31.12	57,14	40	71,43	50
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	12	9
с 01.09 по 31.12	9	7,2	11,25	9
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	12,5	12,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	5,95	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	1,5	1,5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	2,30	В1, мг	0,05	Са, мг	13,40
Жиры, г	3,30	С, мг	3,04	Mg, мг	13,60
Углеводы, г	9,80	А, мг	1,76	Р, мг	37,40
Энергетическая ценность, ккал	78,50	Е, мг	1,56	Fe, мг	0,65

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	2,90	В1, мг	0,06	Са, мг	16,75
Жиры, г	4,20	С, мг	3,80	Mg, мг	17,00
Углеводы, г	12,20	А, мг	2,20	Р, мг	46,75
Энергетическая ценность, ккал	97,80	Е, мг	1,95	Fe, мг	0,81

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, морковь брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа. При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.
 Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.
 Запах: овощей и макаронных изделий.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123/145

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: 123/145

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	153,74	99,93	15,37	9,99
с 01.03 по 31.07	166,55	99,93	16,66	9,99
с 01.08 по 31.08	124,91	99,93	12,49	9,99
с 01.09 по 31.10	133,24	99,93	13,32	9,99
с 01.11 по 31.12	142,76	99,93	14,28	9,99
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,25	2,25	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (в суп)		40		4
ГОВЯДИНА Б/К	54	45,6	5,4	4,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	3,7	3,2	0,37	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	101,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	31,50
Жиры, г	9,40	С, мг	8,10	Mg, мг	32,80
Углеводы, г	15,90	А, мг	0,20	P, мг	126,00
Энергетическая ценность, ккал	188,70	Е, мг	1,50	Fe, мг	1,90

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи. При приготовлении супа с манной крупой в кипящий бульон или воду кладут сначала подготовленные овощи и варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Фрикадельки ТТК- № 145, припускают отдельно и кладут в суп при отпуске.

Масса бульона или воды на 1000 г супа для крупы манной и овсяной 950 г, для всех остальных круп - 1000 г.

При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

Фрикадельки мясные (в суп)

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 г.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: овощи и крупа - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные.

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

Вкус: супа - умеренно соленый, овощей, фрикаделек - мясной, умеренно соленый.

Запах: мясных продуктов, овощей и крупы.

Технолог:

С.А. Деркач

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК-3 РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ", вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ" должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 110гр.		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 120гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	84,43	74,8	92,1	81,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,09	11	14,28	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,73	8,8	12,8	9,6
с 01.09 по 31.12	11	8,8	12	9,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8,8	8,8	9,6	9,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	18,87	16,5	20,58	18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5,5	5,5	6	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	4,8	4,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	11	11	12	12

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 224 с.;

Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Москва, 2002;

Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - ;

Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов. Кн. II / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 360 с.

<https://tehnolog.com/2018/09/06/rybnye-palochki-ttk3045>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями импортного сырья.

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку. Второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке, морковью и репчатым, бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, все перемешивают и формируют котлетные палочки 2 ш. на порцию, квадратной приплюсистой формы, панируют в сухарях, укладывают противень смазанный растительным маслом и запекают в духовом шкафу до румяной золотистой корочки сверху. Температура палочки 65°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Источник: <https://tehnolog.com/2018/09/06/rybnye-palochki-ttk3045>

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Уложены на тарелке сбоку гарнира, по 2 полоски.

Цвет: светло коричневый, с золотистой корочкой

на разрезе белое филе рыбы.

Вкус: умеренно соленый, сверху хрустящий, внутри сочный, мягкий.

Запах: запеченной рыбы.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 110гр.

Белки, г	4,58	В1, мг	7,62	Ca, мг	5,08
Жиры, г	13,2	С, мг	1,66	Mg, мг	11,04
Углеводы, г	6,6	А, мг	26,5	P, мг	32,02
Энергетическая ценность, ккал	146,91	Е, мг	15,46	Fe, мг	7,95

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 120гр.

Белки, г	5	В1, мг	8,3	Ca, мг	5,5
Жиры, г	14,4	С, мг	1,8	Mg, мг	11,94
Углеводы, г	7,2	А, мг	28,68	P, мг	34,64
Энергетическая ценность, ккал	160,27	Е, мг	16,68	Fe, мг	8,6

Технолог:



С.А. Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377



Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150 гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	280,38	182,25	336,46	318,7
с 01.03 по 31.07	303,75	182,25	364,5	218,7
с 01.08 по 31.08	227,81	182,25	273,38	218,7
с 01.09 по 31.10	243	182,25	291,6	218,7
с 01.11 по 31.12	260,36	182,25	312,43	218,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,75	33,75	40,5	40,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	10,13	10,13	12,16	12,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	1,08	1,08

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.

Белки, г	4,00	В1, мг	0,12	Са, мг	37,43
Жиры, г	6,00	С, мг	4,04	Mg, мг	23,97
Углеводы, г	8,70	А, мг	29,94	Р, мг	73,36
Энергетическая ценность, ккал	104,80	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,83

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.

Белки, г	4,90	В1, мг	0,14	Са, мг	44,96
Жиры, г	7,20	С, мг	4,86	Mg, мг	28,79
Углеводы, г	10,40	А, мг	35,96	Р, мг	88,12
Энергетическая ценность, ккал	125,90	Е, мг	0,18	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий 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, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Вместо второго масла (5 г) в рецептуре можно использовать репчатый лук (20 г) и растительное масло (5 г) для пассерования.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
 2. Отвар из картофеля можно не использовать.
 3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
 4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпущать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.
- Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 496



Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **496**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	222,22	222,22
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	22,22	22,22
САХАР ПЕСОК	10	10	11,11	11,11
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.

Белки, г	0,60	В1, мг	0,01	Са, мг	10,71
Жиры, г	0,24	С, мг	72,00	Mg, мг	2,88
Углеводы, г	16,47	А, мг	0,00	Р, мг	2,88
Энергетическая ценность, ккал	70,20	Е, мг	0,72	Fe, мг	0,55

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.

Белки, г	0,70	В1, мг	0,01	Са, мг	11,89
Жиры, г	0,30	С, мг	79,92	Mg, мг	3,20
Углеводы, г	18,30	А, мг	0,00	Р, мг	3,20
Энергетическая ценность, ккал	77,90	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,61

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: темно-красный
 Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника
 Запах: шиповника

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112



Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ГРУША, ЯБЛОКО, ПЕРСИК, НЕКТАРИН)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составил профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.
<https://health-diet.ru/>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	111,11	100	11,11	10
Выход: 100				
ЯБЛОКО	113,64	100	11,36	10
Выход: 100				
ЯБЛОКО	125	110	12,5	11
Выход: 110				
ЯБЛОКО	136,4	120	13,64	12
Выход: 120				
ЯБЛОКО	170,46	150	17,05	15
Выход: 150				
ПЕРСИК	125	100	12,5	10
Выход: 100				
НЕКТАРИН	125	100	12,5	10
Выход: 100				
НЕКТАРИН	162,5	130	16,25	13
Выход: 130				
БАНАН	250,01	150	25	15
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ГРУША

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	18,95
Жиры, г	0,30	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	Р, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	46,88	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ЯБЛОКО 100гр.

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	18,95
Жиры, г	0,40	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	Р, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	46,88	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 110гр.

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,40	С, мг	11,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	10,70	А, мг	0,00	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность, ккал	51,50	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 120гр.

Белки, г	0,50	В1, мг	0,03	Са, мг	19,22
Жиры, г	0,50	С, мг	12,02	Mg, мг	10,79
Углеводы, г	11,80	А, мг	0,00	Р, мг	13,22
Энергетическая ценность, ккал	56,40	Е, мг	0,24	Fe, мг	2,64

Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ЯБЛОКО 150гр.

Белки, г	0,60	В1, мг	0,05	Ca, мг	23,93
Жиры, г	0,60	С, мг	14,98	Mg, мг	13,44
Углеводы, г	14,60	А, мг	0,00	P, мг	16,45
Энергетическая ценность, ккал	70,30	Е, мг	0,30	Fe, мг	3,29

Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ПЕРСИК 100гр.

Белки, г	0,90	В1, мг	2,70	Ca, мг	2,00
Жиры, г	0,10	С, мг	10,00	Mg, мг	3,80
Углеводы, г	9,50	А, мг	10,00	P, мг	4,90
Энергетическая ценность, ккал	45,00	Е, мг	7,30	Fe, мг	3,30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: НЕКТАРИН 100гр.

Белки, г	0,10	В1, мг	2,30	Ca, мг	0,60
Жиры, г	0,30	С, мг	5,40	Mg, мг	2,10
Углеводы, г	8,39	А, мг	2,10	P, мг	3,70
Энергетическая ценность, ккал	44,00	Е, мг	5,10	Fe, мг	1,60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: НЕКТАРИН 130гр.

Белки, г	0,39	В1, мг	3,00	Ca, мг	0,78
Жиры, г	0,39	С, мг	7,06	Mg, мг	2,74
Углеводы, г	11,62	А, мг	2,74	P, мг	4,84
Энергетическая ценность, ккал	57,49	Е, мг	6,67	Fe, мг	2,09

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: БАНАН 150гр.

Белки, г	2,30	В1, мг	0,06	Ca, мг	12,00
Жиры, г	0,80	С, мг	15,00	Mg, мг	63,00
Углеводы, г	33,00	А, мг	0,00	P, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	144,00	Е, мг	0,60	Fe, мг	39,00

Технология приготовления:

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Технолог:



С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574



Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Первалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30	3	3
Выход: 30				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	4	4
Выход: 40				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	45	4,5	4,5
Выход: 45				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 20гр.

Белки, г	1,60	В1, мг	0,10	Са, мг	6,70
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,50	Mg, мг	13,40
Углеводы, г	8,10	С, мг	0,00	Р, мг	47,50
Энергетическая ценность, ккал	41,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,90

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 25 гр.

Белки, г	2,00	В1, мг	0,10	Са, мг	8,40
Жиры, г	0,20	Е, мг	0,60	Mg, мг	16,70
Углеводы, г	10,20	С, мг	0,00	Р, мг	59,30
Энергетическая ценность, ккал	52,20	А, мг	0,00	Fe, мг	1,10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.

Белки, г	2,40	В1, мг	0,08	Са, мг	9,99
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,70	Mg, мг	19,98
Углеводы, г	12,10	С, мг	0,00	Р, мг	70,84
Энергетическая ценность, ккал	62,40	А, мг	0,00	Fe, мг	1,33

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 35гр.

Белки, г	2,82	В1, мг	0,09	Са, мг	11,62
Жиры, г	0,53	Е, мг	0,81	Mg, мг	23,23
Углеводы, г	14,12	С, мг	0,00	Р, мг	82,37
Энергетическая ценность, ккал	72,51	А, мг	0,00	Fe, мг	1,55

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 40гр.

Белки, г	3,20	В1, мг	0,10	Са, мг	13,20
Жиры, г	0,60	Е, мг	0,92	Mg, мг	26,40
Углеводы, г	16,00	С, мг	0,00	Р, мг	93,60
Энергетическая ценность, ккал	82,40	А, мг	0,00	Fe, мг	1,76

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 45гр.

Белки, г	3,60	В1, мг	0,11	Са, мг	14,92
Жиры, г	0,70	Е, мг	1,04	Mg, мг	29,83
Углеводы, г	18,10	С, мг	0,00	Р, мг	105,77
Энергетическая ценность, ккал	93,10	А, мг	0,00	Fe, мг	1,99

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50 гр.

Белки, г	4,00
Жиры, г	0,80
Углеводы, г	20,10
Энергетическая ценность, ккал	103,44

В1, мг	0,12
Е, мг	1,15
С, мг	0,00
А, мг	0,00

Са, мг	16,56
Mg, мг	33,11
P, мг	117,40
Fe, мг	2,21

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технолог:



С.А.Деркач



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", вырабатываемое и реализуемое. На основании проработки блюда.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 90г.		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 100г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	71,09	60	78,99	66,97
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	32,97	30	36,63	33,33
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	6,9	6,83	7,67	7,59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	7	7
ЧЕСНОК	2,12	1,8	2,36	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	3	3

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника ["https://m.ok.ru/vkusnyamka/topic/63989422716333"](https://m.ok.ru/vkusnyamka/topic/63989422716333), санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо говядины и печенью пропускают через мясорубку. Лук перчатый бланшируют и обжаривают. Добавляют яйца, соль, чеснок, все перемешивают. Из готовой котлетной массы говядина с печенью разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). Панируют в сухарях и выкладывают на противень смазанный растительным маслом. при температуре 230-250°C.

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

Подача при температуре 65°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, и печени запанированного в сухарях.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90г.

Белки, г	9	В1, мг	80,11	Са, мг	1,44
Жиры, г	19,8	С, мг	0,45	Mg, мг	5,3
Углеводы, г	25,07	А, мг	562,68	Р, мг	36,9
Энергетическая ценность, ккал	226,2	Е, мг	11	Fe, мг	19,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100г.

Белки, г	10	В1, мг	88,74	Са, мг	1,6
Жиры, г	22,11	С, мг	0,5	Mg, мг	5,87
Углеводы, г	27,8	А, мг	623,32	Р, мг	40,9
Энергетическая ценность, ккал	251,1	Е, мг	12	Fe, мг	22

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 148

Наименование изделия: **ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) ОГУРЕЦ**



Номер рецептуры: **148**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60гр		100гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	101,03	100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,12	0,12	0,2	0,2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	13,80
Жиры, г	0,00	С, мг	6,00	Mg, мг	8,40
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,10	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	8,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	23,10
Жиры, г	0,00	С, мг	10,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	2,50	А, мг	0,10	Р, мг	42,10
Энергетическая ценность, ккал	14,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают не большими партиями а подсоленной воде (соль йодированная) или подкисленной.. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти и нарезают непосредственно перед подачей. У помидоров вырезают место приклепления плодоножки.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента нарезки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция огурцов,перца и капусты - упругая,хрустящая,у томатов -мягкая,сочная.

Цвет,вкус и запах,свойственные виду овоща.

Без посторонних привкусов.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **98**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68,27	51,2	85,33	64
с 01.09 по 31.12	64	51,2	80	64
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	13,33	10
с 01.09 по 31.12	10	8	12,5	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9,07	13,5	11,34
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	53,09	34,51	66,37	43,14
с 01.03 по 31.07	57,52	34,51	71,9	43,14
с 01.08 по 31.08	43,14	34,51	53,93	43,14
с 01.09 по 31.10	46,01	34,51	57,52	43,14
с 01.11 по 31.12	49,3	34,51	61,63	43,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4	4	5	5
САХАР ПЕСОК	2	2	2,5	2,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,6	2,6	3,25	3,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2	2	2,5	2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	1,90	В1, мг	0,05	Са, мг	29,55
Жиры, г	3,80	С, мг	6,35	Mg, мг	22,71
Углеводы, г	8,30	А, мг	0,00	Р, мг	49,25
Энергетическая ценность, ккал	75,00	Е, мг	1,92	Fe, мг	1,17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	2,40	В1, мг	0,06	Са, мг	36,94
Жиры, г	4,80	С, мг	7,94	Mg, мг	28,39
Углеводы, г	10,40	А, мг	0,00	Р, мг	61,56
Энергетическая ценность, ккал	93,70	Е, мг	2,40	Fe, мг	1,46

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности., добавляют свеклу и слегка пассерованные или припущенные овощи и доводят до готовности. готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения. При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, морковь, лук, картофель - дольками.


Консистенция: , овощей мягкая.

Цвет: ярко-красный, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: свекла, картофель в сочетании с входящими в состав свекольника овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технолог:

 С.А.Деркач