

Технологическая карта № 1

Наименование: Каша рисовая вязкая молочная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №102774

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Крупа рисовая | 44.00 | 44.00 | 44.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 166.00 | 166.00 | 166.00 | 203.00 | 203.00 | 203.00 |
| Сахар-песок | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| соль йодированная | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| Изделие: каша | - | 200.00 | - | - | 245.00 | - |
| Масло сливочное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| Выход: | - | - | 205.00 | - | - | 250.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 205 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.32 | 4.90 | 34.17 | 205.77 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 100.95 | 15.62 | 0.24 | 1.02 |
| в 250 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.83 | 5.98 | 41.67 | 262.84 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 123.11 | 47.10 | 0.54 | 1.24 |

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом сливочным.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°C она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Отпускают вязкие каши в горячем виде с растопленным сливочным маслом или сахаром.

Органолептические показатели

Внешний вид: зерна риса набухшие полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Консистенция: однородная вязкая, зерна - мягкие

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленые, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 2

Наименование: Сыр порциями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №283

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Сыр Российский | 35.87 | 33.00 | 33.00 | 43.48 | 40.00 | 40.00 |
| Выход: | - | - | 33.00 | - | - | 40 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 33 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.69 | 3.97 | 0.00 | 82.67 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 294.53 | 3.30 | 0.33 | 0.21 |
| в 40 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 5.68 | 4.81 | 0.00 | 100.20 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 357.00 | 4.00 | 0.40 | 0.26 |

Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г

Требования к оформлению, подаче и реализации

Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

Органолептические показатели

Внешний вид: Ломтики прямоугольной или треугольной формы

Цвет: Соответствует виду сыра

Консистенция: Мягкая не крошащаяся

Вкус и запах: Соответствует виду сыра

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 3

Наименование: Какао с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №225591

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Какао порошок | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| Вода питьевая | 110.00 | 110.00 | 110.00 | 110.00 | 110.00 | 110.00 |
| Сахар-песок | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.35 | 3.52 | 20.13 | 141.36 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 189.40 | 105.25 | 1.15 | 1.94 |

Технология приготовления

Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Цвет: светло-шоколадный

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий с привкусом какао и молока. Аромат свойственный какао.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 4

Наименование: Зеленый горошек консервированный (покупная продукция)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001713

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Горошек зеленый консервированный | 38.46 | 25.00 | 25.00 | 76.92 | 50.00 | 50.00 |
| Выход: | - | - | 25.00 | - | - | 50.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 25 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.63 | 0.04 | 2.80 | 15.00 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 5.50 | 1.20 | 0.14 | 1.00 |
| в 50 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.26 | 0.07 | 5.60 | 30.00 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 11.00 | 2.40 | 0.28 | 2.00 |

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре, помешивая, при температуре 80-90°C в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до температуры 65°C.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки в сложных гарнирах.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма зеленого горошка не должна изменяться.

Цвет: Не должен изменяться.

Консистенция: Мягкая.

Вкус и запах: Вкус слабосоленый, с нежным ароматом припущенного зеленого горошка.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 5

Наименование: Компот из смеси сухофруктов

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001744

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Смесь сухофруктов | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Сахар-песок | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Кислота лимонная | 0.20 | 0.20 | 0.20 | 0.20 | 0.20 | 0.20 |
| Вода | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.59 | 0.00 | 28.22 | 116.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Компоты отпускают охлажденными не выше 14°C по 150-200 г на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Цвет: Коричневый.

Консистенция: Компота - жидкая, плодов - мягкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах сухофруктов.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 6

Наименование: Сложный гарнир (Капуста тушеная, картофельное пюре)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №102018937

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| картофель п/ф | 88.00 | 88.00 | 88.00 | 88.00 | 88.00 | 88.00 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности * | 15.80 | 15.80 | 15.80 | 15.80 | 15.80 | 15.80 |
| Масло сливочное | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| соль йодированная | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| Изделие: Картофельное пюре | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - |
| Капуста белокочанная п/ф | 114.00 | 114.00 | 114.00 | 114.00 | 114.00 | 114.00 |
| Масло сливочное | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| морковь п/ф | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 |
| лук репчатый п/ф | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| Мука пшеничная в.с. | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| Сахар-песок | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| Лавровый лист | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |
| Изделие: Капуста тушеная | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.51 | 4.91 | 8.06 | 206.44 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 109.19 | 23.99 | 1.22 | 20.38 |

Примечания:

* масса кипяченого молока

** раствор лимонной кислоты 3%-ный

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработанную капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, 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 до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Капуста тушеная

Внешний вид: форма сохранена

Цвет: золотистый, светло-коричневый

Консистенция: однородная

Вкус и запах: умеренно соленый жареной капусты. Свойственный блюдам из капусты.

Картофельное пюре

Внешний вид: протертая картофельная масса аккуратно уложенная

Консистенция: густая, пышная однородная

Вкус и запах: картофельное пюре умеренно соленое, нежное с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла. Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 7

Наименование: Щи из свежей капусты с картофелем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №19

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Капуста белокочанная п/ф | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 84.00 | 84.00 | 84.00 |
| картофель п\ф | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 42.00 | 42.00 | 42.00 |
| морковь п/ф | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 42.00 | 42.00 | 42.00 |
| Петрушка (зелень) | 5.41 | 4.00 | 4.00 | 7.57 | 5.60 | 5.60 |
| лук репчатый п/ф | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 42.00 | 42.00 | 42.00 |
| Масло сливочное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| Соль поваренная | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.40 | 1.40 | 1.40 |
| Вода питьевая | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 240.00 | 240.00 | 240.00 |
| Томатное пюре | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| Выход: | - | - | 250.00 | - | - | 300.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 250 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.23 | 4.82 | 0.83 | 126.38 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 69.67 | 4.60 | 0.53 | 14.08 |
| в 300 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.68 | 5.78 | 0.99 | 148.06 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 83.60 | 9.12 | 1.11 | 20.50 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывая в кипящую воду и варить в закрытой крышковой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста нарезанная шашками, морковь лук картофель - дольками

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный

Консистенция: капуста упругая овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый. Пассерованных овощей, капусты

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 8

Наименование: Колбасные изделия отварные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №14360

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Колбаса вареная | 81.63 | 80.00 | 80.00 | 102.04 | 100.00 | 100.00 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 4.30 | 10.01 | 0.00 | 143.92 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 15.26 | 4.02 | 0.43 | 0.00 |
| в 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 5.37 | 12.51 | 0.00 | 179.90 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 19.08 | 5.02 | 0.91 | 0.00 |

Технология приготовления

Колбасные изделия (предварительно искусственную оболочку снимают) кладут в подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 5 мин, закладывают в кипяток небольшими партиями. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир

Цвет: светло-розовый

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Вкус и запах: мясной умеренно соленый. Запах свежеприготовленных колбасных изделий

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 9

Наименование: Курица, тушенная в сметанном соусе

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №100203

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Сметана 20%-ной жирности | 16.25 | 16.25 | 16.25 | 16.25 | 16.25 | 16.25 |
| Мука пшеничная в.с. | 4.06 | 4.06 | 4.06 | 4.06 | 4.06 | 4.06 |
| Полуфабрикат: соус сметанный | - | 54.17 | - | - | 54.17 | - |
| Курица 1-й категории | 118.44 | 81.25 | 81.25 | 118.44 | 81.25 | 81.25 |
| Масло подсолнечное | 2.17 | 2.17 | 2.17 | 2.17 | 2.17 | 2.17 |
| Соль поваренная | 1.08 | 1.08 | 1.08 | 1.08 | 1.08 | 1.08 |
| Выход: | - | - | 120.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 120 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 7.52 | 8.32 | 3.77 | 114.90 |
| Ca | Mg | Fe | C |
| 26.78 | 1.38 | 0.83 | 0.68 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают сметанным соусом и тушат до готовности в пароконвектомате при температуре 200-220°C и влажности 40 % 10-12 мин. Для соуса сметанного натурального муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором птица тушилась. Гарниры - рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельной пюре, картофель жареный (из сырого).

Органолептические показатели

Внешний вид: птица равномерно обжарена, залита соусом, сбоку уложен гарнир.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый.

Консистенция: сочная, нежная.

Вкус и запах: умеренно соленый. Свойственный мясу птицы и соуса.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 10

Наименование: Рис отварной

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №100173243

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Крупа рисовая | 45.00 | 45.00 | 45.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 |
| Масло сливочное | 5.63 | 6.75 | 6.75 | 6.75 | 6.75 | 6.75 |
| соль йодированная | 1.25 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Вода питьевая | 275.00 | 275.00 | 275.00 | 330.00 | 330.00 | 330.00 |
| Выход: | - | - | 150.00 | - | - | 180.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.43 | 6.21 | 31.15 | 141.63 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 1.29 | 3.31 | 0.26 | 0.00 |

| в 180 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.70 | 7.69 | 37.38 | 145.95 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 1.55 | 5.17 | 0.43 | 0.00 |

Технология приготовления

Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость (6л воды, 40г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют маслом сливочным (растопленным и доведенным до кипения), перемешивают и прогревают в пароконвектомате при температуре 160°C 5-7 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягки, не деформированные, не слипшиеся.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Крупинки плотные, рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 11

Наименование: Колбаса порционная п/к

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №611

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Колбаса полукопченая | 20.62 | 20.00 | 20.00 | 41.24 | 40.00 | 40.00 |
| Выход: | - | - | 20.00 | - | - | 40.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 20 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.25 | 8.42 | 0.00 | 79.37 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 6.70 | 1.40 | 0.24 | 0.00 |
| в 40 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 4.50 | 16.83 | 0.00 | 158.74 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 13.40 | 3.00 | 0.68 | 0.00 |

Технология приготовления

С колбасы удаляют шпагат, оболочку, очищают, нарезают наискось по 2-3 кусочка на порцию.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Колбасу нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кружочки одинакового размера

Цвет: Соответствует виду колбасы

Консистенция: Мягкая, не крошащаяся

Вкус и запах: Соответствует виду колбасы

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 12

Наименование: Плов с мясом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1017176

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Говядина (вырезка) | 146.74 | 108.00 | 108.00 | 146.74 | 108.00 | 108.00 |
| соль йодированная | 0.67 | 0.67 | 0.67 | 0.67 | 0.67 | 0.67 |
| Масса тушеного мяса | - | 80.00 | - | - | 80.00 | - |
| Масло подсолнечное | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 6.67 |
| лук репчатый п/ф | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 6.67 |
| морковь п/ф | 10.67 | 10.67 | 10.67 | 10.67 | 10.67 | 10.67 |
| Крупа рисовая | 45.33 | 45.33 | 45.33 | 45.33 | 45.33 | 45.33 |
| соль йодированная | 1.33 | 1.33 | 1.33 | 1.33 | 1.33 | 1.33 |
| Масса гарнира | - | 120.00 | - | - | 120.00 | - |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 11.50 | 4.25 | 37.18 | 240.56 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 16.80 | 9.45 | 1.70 | 0.08 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Нарезанные кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения, всыпают 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.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

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

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная, риса- мягкая.

Вкус и запах: Вкус тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах мяса с ароматом риса и овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 13

Наименование: Икра кабачковая

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №296

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Икра кабачковая | 84.21 | 80.00 | 80.00 | 105.26 | 100.00 | 100.00 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.30 | 4.95 | 7.06 | 62.08 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 28.64 | 3.00 | 0.19 | 2.06 |

| в 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.62 | 6.19 | 8.83 | 77.60 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 35.80 | 4.00 | 0.36 | 2.58 |

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Верхний слой икры кабачковой снимают, затем порционируют.

Органолептические показатели

Внешний вид: Уложена горкой

Цвет: Светло-коричневый

Консистенция: Мягкая, сочная, однородная

Вкус и запах: Жареных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 14

Наименование: Суп картофельный с бобовыми

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №21

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| картофель п\ф | 50.00 | 50.00 | 50.00 | 70.00 | 70.00 | 70.00 |
| Горох сухой | 20.20 | 20.00 | 20.00 | 28.28 | 28.00 | 28.00 |
| лук репчатый п/ф | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 42.00 | 42.00 | 42.00 |
| морковь п/ф | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 42.00 | 42.00 | 42.00 |
| Масло сливочное | 5.41 | 4.00 | 4.00 | 7.57 | 5.60 | 5.60 |
| Петрушка (корень) | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| Соль поваренная | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 2.10 | 2.10 | 2.10 |
| Вода питьевая | 175.00 | 175.00 | 175.00 | 210.00 | 210.00 | 210.00 |
| Выход: | - | - | 250.00 | - | - | 300.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 250 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 4.34 | 2.53 | 12,21 | 136.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 46.95 | 4.58 | 0.30 | 2.66 |
| в 300 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 7.61 | 3.03 | 14.65 | 157.20 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 56.34 | 23.50 | 1.08 | 4.39 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Бобовые перебирают, промывают в проточной воде, затем замачивают в горячей воде на 1,5-2 ч.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленные фасоль, горох, чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру - не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками. Горох в виде целых, неразваренных горошин

Цвет: светло - желтый

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, горох - лущеный - пюреобразный

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 15

Наименование: Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №160

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Горбуша | 152.99 | 102.50 | 102.50 | 183.58 | 123.00 | 123.00 |
| Полуфабрикат: Готовая рыба | - | 72.50 | - | - | 87.00 | - |
| картофель п\ф* | 126.17 | 126.17 | 122.50 | 151.41 | 151.41 | 147.00 |
| Соль поваренная | 1.25 | 1.25 | 1.25 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Масло сливочное | 6.25 | 6.25 | 6.25 | 7.50 | 7.50 | 7.50 |
| Сухари | 3.13 | 3.13 | 3.13 | 3.75 | 3.75 | 3.75 |
| Полуфабрикат: Соус | - | 83.75 | - | - | 100.50 | - |
| Масло сливочное | 6.25 | 6.25 | 6.25 | 7.50 | 7.50 | 7.50 |
| Бульон рыбный | 93.75 | 93.75 | 93.75 | 112.50 | 112.50 | 112.50 |
| Мука пшеничная в.с. | 3.75 | 3.75 | 3.75 | 4.50 | 4.50 | 4.50 |
| Кислота лимонная | 0.16 | 0.16 | 0.16 | 0.19 | 0.19 | 0.19 |
| Выход: | - | - | 230.00 | - | - | 280.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 230 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 15.67 | 10.26 | 2.00 | 290.46 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 50.06 | 8.75 | 1.06 | 2.47 |
| в 280 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 23.94 | 17.36 | 2.44 | 353.60 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 60.94 | 22.83 | 1.65 | 6.66 |

Примечания:

* Картофель отварной

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей посыпают солью, кладут кожей вниз на смазанную маслом сливочным сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом сливочным и запекают в пароконвектомате при температуре 200-220°C в течение 20-25 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Рыба с картофелем уложена на тарелочку

Цвет: Подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох

Консистенция: Мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти рыбы, картофеля - мягкая.

Вкус и запах: Вкус рыбы в сочетании с картофелем, запах рыбный.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 16

Наименование: Каша перловая (рассыпчатая)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №62

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Крупа перловая | 48.39 | 48.39 | 48.39 | 58.06 | 58.06 | 58.06 |
| Соль поваренная | 0.97 | 0.97 | 0.97 | 1.16 | 1.16 | 1.16 |
| Вода питьевая | 116.13 | 116.13 | 116.13 | 139.35 | 139.35 | 139.35 |
| Полуфабрикат: каши | - | 145.16 | - | - | 174.19 | - |
| Масло сливочное | 4.84 | 4.84 | 4.84 | 5.81 | 5.81 | 5.81 |
| Выход: | - | - | 150.00 | - | - | 180.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.06 | 2.33 | 28.12 | 179.34 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 15.89 | 2.03 | 0.33 | 0.00 |
| в 180 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.47 | 2.79 | 33.74 | 197.21 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 19.07 | 5.07 | 0.87 | 0.00 |

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита сливочным маслом.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости). Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 17

Наименование: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №123270

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Говядина (котлетное мясо -фарш) | 59.20 | 59.20 | 59.20 | 74.00 | 74.00 | 74.00 |
| Вода питьевая | 19.20 | 19.20 | 19.20 | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| Хлеб выс. сорт формовой | 14.40 | 14.40 | 14.40 | 18.00 | 18.00 | 18.00 |
| соль йодированная | 1.12 | 1.12 | 1.12 | 1.40 | 1.40 | 1.40 |
| Сухари панировочные | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| Масса полуфабриката | - | 99.20 | - | - | 124.00 | - |
| Масло подсолнечное | 4.80 | 4.80 | 4.80 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.36 | 2.50 | 8.18 | 143.38 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 19.91 | 3.19 | 0.47 | 0.08 |
| в 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 4.20 | 4.37 | 10.22 | 166.72 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 24.89 | 6.49 | 1.11 | 0.10 |

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом высшего сорта, предварительно, замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см или шницели - плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 15-20 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир

Цвет: Корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Консистенция: Пышная, сочная, однородная

Вкус и запах: Жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 18

Наименование: Чай с лимоном

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001749

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Чай черный байховый | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| Вода питьевая | 55.00 | 55.00 | 55.00 | 55.00 | 55.00 | 55.00 |
| Полуфабрикат: Чай-заварка | - | 50.00 | - | - | 50.00 | - |
| Сахар-песок | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| Лимон (свежий) | 7.78 | 7.00 | 7.00 | 7.78 | 7.00 | 7.00 |
| Вода питьевая | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.48 | 0.10 | 12.27 | 59.16 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 2.80 | 0.84 | 0.04 | 1.78 |

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Чай процеживают, добавляют сахар. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Цвет: Золотисто-коричневый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с привкусом лимона. Запах свойственный чаю и лимону.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 19

Наименование: Голубцы ленивые

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №130288

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| лук репчатый п/ф | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 6.25 | 6.25 | 6.25 |
| Масло сливочное | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| Полуфабрикат: лук пассерованный | - | 2.40 | - | - | 3.00 | - |
| Капуста белокочанная п/ф | 48.00 | 48.00 | 48.00 | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| Полуфабрикат: отварная капуста | - | 45.00 | - | - | 56.25 | - |
| Крупа рисовая | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| Масса отварного риса | - | 11.00 | - | - | 13.75 | - |
| Говядина (котлетное мясо -фарш) | 32.00 | 32.00 | 32.00 | 40.00 | 40.00 | 40.00 |
| соль йодированная | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.25 | 1.25 | 1.25 |
| Полуфабрикат: голубцы | - | 90.00 | - | - | 112.50 | - |
| Изделие: голубцы | - | 80.00 | - | - | 100.00 | - |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.78 | 2.69 | 4.45 | 104.38 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 27.41 | 2.46 | 0.90 | 9.78 |
| в 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 5.98 | 4.61 | 5.56 | 130.48 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 34.26 | 4.32 | 1.13 | 14.73 |

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Из промытого риса, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в пароконвектомате 30 мин при температуре 250°C.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают вместе с соусом по 1 шт. на порцию.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Голубцы цилиндрической формы, уложены на тарелку, политы соусом

Цвет: Светло-коричневый или оранжевый

Консистенция: Капусты - мягкая, фарша - сочная

Вкус и запах: Тушеной свежей капусты, говяжьего мяса, риса, с привкусом томата. Тушеной свежей капусты.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 20

Наименование: Картофельное пюре

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001718

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| картофель п\ф | 132.00 | 132.00 | 132.00 | 158.40 | 158.40 | 158.40 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 22.50 | 22.50 | 22.50 | 27.00 | 27.00 | 27.00 |
| Масло сливочное | 4.50 | 4.50 | 4.50 | 5.40 | 5.40 | 5.40 |
| соль йодированная | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.80 | 1.80 | 1.80 |
| Выход: | - | - | 150.00 | - | - | 180.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|---------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.03 | 3.41 | 0.71 | 106.93 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 33.83 | 4.45 | 0.34 | 4.68 |
| в 180 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.24 | 4.09 | 0.85 | 128..32 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 40.59 | 15.19 | 1.01 | 5.62 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, 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 доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса без комочков не протертого картофеля.

Цвет: От кремового до белого, без темных включений.

Консистенция: Густая, пышная, однородная.

Вкус и запах: Слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 21

Наименование: Соус сметанный с томатом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №4522

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Сметана 20%-ной жирности | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| Мука пшеничная в.с. | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.20 | 1.20 | 1.20 |
| Бульон мясной | 38.00 | 38.00 | 38.00 | 45.60 | 45.60 | 45.60 |
| Масса белого соуса | - | 38.00 | - | - | 45.60 | - |
| соль йодированная | 0.20 | 0.20 | 0.20 | 0.30 | 0.30 | 0.30 |
| Соус сметанный | - | 50.00 | - | - | 60.00 | - |
| Томатное пюре | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| Выход: | - | - | 50.00 | - | - | 60.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 50 г содержится | | | | |
|-------------------|---------|-------------|-------|--|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал | |
| 1.28 | 3.27 | 6.31 | 48.13 | |
| Са | Mg | Fe | С | |
| 13.27 | 3.18 | 0.19 | 1.13 | |
| в 60 г содержится | | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал | |
| 1.53 | 3.92 | 7.57 | 57.75 | |
| Са | Mg | Fe | С | |
| 15.92 | 3.82 | 0.23 | 1.35 | |

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ часть горячего бульона и вымешивают.

Для приготовления соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Используют соус для приготовления запеченных блюд из овощей.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная не расслоившаяся масса.

Цвет: Светло-оранжевый.

Консистенция: Вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах: Умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Свежей сметаны с томатом.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 22

Наименование: Чай с сахаром

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001759

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Чай черный байховый | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| Вода питьевая | 54.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 |
| Чай-заварка | - | 50.00 | - | - | 50.00 | - |
| Сахар-песок | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| Вода питьевая | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.08 | 0.01 | 10.99 | 56.85 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Чай процеживают, добавляют сахар.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Жидкость -золотисто - коричневого цвета, налита в стакан.

Цвет: Золотисто - коричневый

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 23

Наименование: Борщ с капустой и картофелем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №14

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Свекла п/ф | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 84.00 | 84.00 | 84.00 |
| Капуста белокочанная п/ф | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 42.00 | 42.00 | 42.00 |
| картофель п\ф | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 28.00 | 28.00 | 28.00 |
| морковь п/ф | 35.00 | 35.00 | 35.00 | 49.00 | 49.00 | 49.00 |
| Петрушка (зелень) | 5.41 | 4.00 | 4.00 | 7.57 | 5.60 | 5.60 |
| лук репчатый п/ф | 35.00 | 35.00 | 35.00 | 49.00 | 49.00 | 49.00 |
| Томатное пюре | 7.50 | 7.50 | 7.50 | 10.50 | 10.50 | 10.50 |
| Масло сливочное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| Сахар-песок | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 3.50 | 3.50 | 3.50 |
| Вода питьевая | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 240.00 | 240.00 | 240.00 |
| Соль поваренная | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.80 | 2.80 | 2.80 |
| Выход: | - | - | 250.00 | - | - | 300.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 250 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 4.45 | 6.23 | 4.80 | 168.53 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 101.42 | 7.15 | 1.06 | 13.38 |
| в 300 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 5.34 | 7.47 | 5.76 | 202.24 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 121.70 | 24.20 | 1.63 | 16.06 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывая в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части борща овощи сохранившие форму нарезки свекла морковь лук капуста - соломкой, картофель - брусочками

Цвет: Малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый

Консистенция: Свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Вкус и запах: Кисло-сладкий, умеренносоленый, свойственный овощам

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 24

Наименование: Бефстроганов

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №178

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| лук репчатый п/ф | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| Масло подсолнечное | 0.80 | 0.80 | 0.80 | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| Мука пшеничная в.с. | 2.76 | 2.76 | 2.76 | 3.45 | 3.45 | 3.45 |
| Сметана 10%-ной жирности | 9.20 | 9.20 | 9.20 | 11.50 | 11.50 | 11.50 |
| Соль поваренная | 0.40 | 0.40 | 0.40 | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| Полуфабрикат соус с луком | - | 40.00 | - | - | 50.00 | - |
| говядина п/ф (филе) | 64.80 | 64.80 | 64.80 | 81.00 | 81.00 | 81.00 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.10 | 4.04 | 3.10 | 152.46 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 16.35 | 3.25 | 1.13 | 0.46 |
| в 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 6.38 | 5.05 | 3.87 | 190.58 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 20.44 | 4.06 | 1.41 | 0.57 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом подсолнечным, разогретым до температуры 150-180°C, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без масла сливочного муки и сметаны приготавливают соус, в соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают бефстроганов вместе с соусом.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: мясо широкими кусками в соусе.

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

Вкус и запах: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Тушеного мяса с жареным луком и томата.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 25

Наименование: Макароны изделия отварные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №295

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Макаронные изделия в.с. | 49.00 | 49.00 | 49.00 | 68.80 | 68.80 | 68.80 |
| Соль поваренная | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.80 | 1.80 | 1.80 |
| Масло сливочное | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 9.60 | 9.60 | 9.60 |
| Выход: | - | - | 150.00 | - | - | 180.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.25 | 2.47 | 18.03 | 161.23 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 4.69 | 1.14 | 0.23 | 0.00 |
| в 180 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.50 | 2.96 | 21.63 | 193.48 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 5.63 | 1.61 | 0.51 | 0.00 |

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут, лапшу 20-25 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом 1/3-1/2 от нормы, чтобы они не склеивались и не образовалось комков. Остальной частью масла доведенным до кипения заправляются макароны непосредственно перед отпуском.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Макаронные изделия сохранили форму легко отделяются друг от друга

Цвет: Белый с кремовым оттенком

Консистенция: Мягкая упругая в меру плотная

Вкус и запах: Свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленный.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 26

Наименование: Капуста тушеная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018178

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Капуста белокочанная п/ф | 228.00 | 228.00 | 228.00 | 262.20 | 262.20 | 262.20 |
| Масло сливочное | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 9.20 | 9.20 | 9.20 |
| морковь п/ф | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.75 | 5.75 | 5.75 |
| лук репчатый п/ф | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 9.20 | 9.20 | 9.20 |
| Мука пшеничная в.с. | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.30 | 2.30 | 2.30 |
| Сахар-песок | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.90 | 6.90 | 6.90 |
| соль йодированная | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.30 | 2.30 | 2.30 |
| Лавровый лист | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.02 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 230.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.43 | 4.26 | 9.02 | 108.36 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 144.86 | 25.46 | 0.33 | 25.08 |
| в 230 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.95 | 4.90 | 10.37 | 124.61 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 166.59 | 29.28 | 0.38 | 28.84 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработанную капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки

Цвет: Светло-коричневый

Консистенция: Сочная, слабо хрустящая

Вкус и запах: Умеренно соленый, кисло-сладкий. Тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 28

Наименование: Омлет натуральный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10017306

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Яйца куриные 1 кат. | 160.00 | 160.00 | 160.00 | 160.00 | 160.00 | 160.00 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| Масло подсолнечное | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| соль йодированная | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Масса готового омлета | - | 200.00 | - | - | 200.00 | - |
| Масло сливочное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| Выход: | - | - | 205.00 | - | - | 205.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 205 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 8.61 | 14.70 | 4.02 | 300.30 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 84.20 | 15.60 | 2.04 | 0.37 |

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом подсолнечным противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 10-15 минут, полностью прожаривая.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест, полит растопленным маслом сливочным.

Цвет: Золотисто-желтоватый.

Консистенция: Однородная, сочная.

Вкус и запах: Свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 29

Наименование: Сельдь с луком репчатым

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1178

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Сельдь соленая | 56.34 | 40.00 | 40.00 | 84.51 | 60.00 | 60.00 |
| лук репчатый п/ф | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| Масло подсолнечное | 32.00 | 32.00 | 32.00 | 48.00 | 48.00 | 48.00 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 5.03 | 8.46 | 0.00 | 84.76 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 29.87 | 9.14 | 0.41 | 1.37 |
| в 120 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 7.54 | 12.69 | 0.00 | 127.14 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 44.81 | 13.71 | 0.61 | 2.05 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура не выше 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами. Сельдь полита растительным маслом.

Цвет: Сельди- светло-серый.

Консистенция: Сельди- нежная.

Вкус и запах: Вкус приятный, для маринованной сельди- с ароматом пряностей. Запах приятный, сельди с ароматом растительного масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 30

Наименование: Суп с макаронными изделиями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №25

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Макаронные изделия в.с. | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 28.00 | 28.00 | 28.00 |
| морковь п/ф | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| лук репчатый п/ф | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| Масло сливочное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| Томатное пюре | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.80 | 1.80 | 1.80 |
| Соль поваренная | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.20 | 1.20 | 1.20 |
| Вода питьевая | 240.00 | 240.00 | 240.00 | 288.00 | 288.00 | 288.00 |
| Выход: | - | - | 250.00 | - | - | 300.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 250 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.18 | 2.56 | 7.65 | 84.59 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 11.38 | 3.02 | 0.33 | 0.93 |
| в 300 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.42 | 3.07 | 9.18 | 101.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 13.65 | 3.62 | 0.40 | 1.11 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящую воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа макаронные изделия и овощи.

Цвет: Супа - золотистый, жира на поверхности - светло – оранжевый.

Консистенция: Коренья, макаронные изделия, мягкие.

Вкус и запах: Умеренно соленый, пассерованных овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 31

Наименование: Жаркое по-домашнему

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10019838

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Говядина (вырезка) | 141.07 | 103.83 | 103.83 | 171.74 | 126.40 | 126.40 |
| Изделие мясо тушеное | - | 65.00 | - | - | 80.00 | - |
| картофель п\ф | 131.43 | 131.43 | 131.43 | 160.00 | 160.00 | 160.00 |
| лук репчатый п/ф | 13.14 | 13.14 | 13.14 | 16.00 | 16.00 | 16.00 |
| Масло сливочное | 7.89 | 7.89 | 7.89 | 9.60 | 9.60 | 9.60 |
| Томатное пюре | 2.63 | 2.63 | 2.63 | 9.60 | 9.60 | 9.60 |
| соль йодированная | 0.03 | 0.03 | 0.03 | 3.20 | 3.20 | 3.20 |
| Лавровый лист | 7.89 | 7.89 | 7.89 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |
| Изделие готовые овощи | - | 211.00 | | - | 256.00 | - |
| Выход: | - | - | 230.00 | - | - | 280.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 230 г содержится | | | |
|--------------------|----------|-------------|----------|
| Белки, г | Белки, г | Белки, г | Белки, г |
| 7.99 | 5.04 | 0.42 | 334.95 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 30.29 | 7.85 | 2.01 | 0.39 |
| в 280 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 12.16 | 7.35 | 0.51 | 407.76 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 36.88 | 24.17 | 3.30 | 0.48 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезанное поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Цвет: Мяса -коричневый, овощей -темно-красный

Консистенция: Мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная

Вкус и запах: Без постороннего привкуса, умеренно соленый. Мяса в сочетании с ароматом овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 32

Наименование: Рыба, запеченная под молочным соусом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001765

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Горбуша | 139.00 | 97.00 | 97.00 | 139.00 | 97.00 | 97.00 |
| Изделие припущенная рыба | - | 80.00 | - | - | 80.00 | - |
| Масло сливочное | 8.50 | 8.50 | 8.50 | 8.50 | 8.50 | 8.50 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 38.64 | 38.64 | 38.64 | 38.64 | 38.64 | 38.64 |
| Мука пшеничная в.с. | 3.09 | 3.09 | 3.09 | 3.09 | 3.09 | 3.09 |
| соль йодированная | 3.09 | 3.09 | 3.09 | 3.09 | 3.09 | 3.09 |
| Изделие соус молочный | - | 40.00 | - | - | 40.00 | - |
| Выход: | - | - | 120.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 120 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 43.98 | 24.09 | 7.70 | 126.68 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 90.77 | 54.21 | 1.23 | 1.04 |

Технология приготовления

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по одному куску на порцию под углом в 30°, укладывают на смазанное маслом сливочным дно сотейника кожей вниз, добавляют соль, подливают (1/3 высоты) немного горячего рыбного бульона, плотно закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают при слабом кипении 15 минут. На сковороду укладывают припущенную рыбу и заливают соусом молочным, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 250°C в течение 5 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Припущенная рыба в виде целого куска вместе с соусом.

Цвет: Корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый. Запеченной рыбы, соуса.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 33

Наименование: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001788

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Творог массовой долей жира до 9% | 167.00 | 166.00 | 166.00 | 167.00 | 166.00 | 166.00 |
| Крупа манная | 11.00 | 11.00 | 11.00 | 11.00 | 11.00 | 11.00 |
| Сахар-песок | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| Яйца куриные 1 кат. * | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| Масло сливочное | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| Сухари высшего сорта | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| Сметана 20%-ной жирности | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| Изделие запеканка | - | 180.00 | - | - | 180.00 | - |
| Молоко сгущенное с сахаром | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 15.49 | 13.26 | 30.71 | 204.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 226.61 | 10.95 | 0.61 | 0.35 |

Примечания:

* 1/5 шт.

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо). Крупу просеивают.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (45 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запеканку необходимо выпекать в пароконвектомате при температуре 180 - 200°C в течение 20 - 30 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске запеканку подают с молоком сгущенным.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски без трещин и подгорелых мест, политы молоком сгущенным

Цвет: Корочки- золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый

Консистенция: Однородная, нежная, мягкая

Вкус и запах: Свойственный продуктам, входящим в данное блюдо. Слабовыраженный - творога

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 34

Наименование: Бутерброд с маслом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №4

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Масло сливочное | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| Хлеб выс. сорт формовой | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 45.00 | 45.00 | 45.00 |
| Выход: | - | - | 40.00 | - | - | 60.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 40 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.01 | 7.81 | 15.33 | 72.87 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 10.40 | 2.20 | 0.35 | 0.00 |
| в 60 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.51 | 11.72 | 22.99 | 109.30 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 15.60 | 3.30 | 0.53 | 0.00 |

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к оформлению, подаче и реализации**Органолептические показатели**

Внешний вид: Ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Цвет: Хлеба - светло-коричневый, масла - соответствует продукту.

Консистенция: Хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

Вкус и запах: Масла в сочетании со свежим хлебом.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 35

Наименование: Салат из квашеной капусты

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №142

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Капуста квашеная | 121.43 | 85.00 | 85.00 | 145.71 | 102.00 | 102.00 |
| лук репчатый п/ф | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| Сахар-песок | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.60 | 3.60 | 3.60 |
| Масло подсолнечное | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.60 | 3.60 | 3.60 |
| Выход: | - | - | 100.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.27 | 2.91 | 7.75 | 67.49 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 57.38 | 2.92 | 0.74 | 20.61 |
| в 120 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.52 | 3.49 | 9.30 | 80.99 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 68.85 | 3.50 | 0.89 | 24.73 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой.

Цвет: Соответствует продуктам входящим в салат.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Квашеной капусты.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 36

Наименование: Рассольник "Ленинградский"

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №24

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| картофель п\ф | 75.00 | 75.00 | 75.00 | 105.00 | 105.00 | 105.00 |
| Крупа рисовая | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| морковь п/ф | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 42.00 | 42.00 | 42.00 |
| лук репчатый п/ф | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 28.00 | 28.00 | 28.00 |
| Огурцы соленые | 16.67 | 15.00 | 15.00 | 23.33 | 21.00 | 21.00 |
| Масло сливочное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| Соль поваренная | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 2.10 | 2.10 | 2.10 |
| Вода питьевая | 188.00 | 188.00 | 188 | 225.60 | 225.60 | 225.60 |
| Выход: | - | - | 250.00 | - | - | 300.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 250 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.27 | 2.51 | 4.19 | 104.75 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 46.17 | 5.41 | 1.00 | 7.41 |

| в 300 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.72 | 3.01 | 5.03 | 113.34 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 55.40 | 20.05 | 1.32 | 8.89 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Индивидуальную банку с солеными огурцами промывают проточной водой и протирают ветошью.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части рассольника огурца без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Цвет: Желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Консистенция: Овощей – сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус и запах: Острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Огуречного рассола; приятный – овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 27

Наименование: Птица запеченная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №297

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Курица 1-й категории | 261.60 | 180.00 | 180.00 | 261.60 | 180.00 | 180.00 |
| Сметана 10%-ной жирности | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 |
| Масло подсолнечное | 7.80 | 7.80 | 7.80 | 7.80 | 7.80 | 7.80 |
| Соль поваренная | 1.30 | 1.30 | 1.30 | 1.30 | 1.30 | 1.30 |
| Выход: | - | - | 120.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 120 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 35.91 | 20.03 | 1.56 | 181.38 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 42.84 | 10.19 | 3.22 | 2.85 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы солят, смазывают сметаной, кладут на противень с маслом и запекают до полной готовности в пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут. На порции птицу рубят непосредственно перед подачей по 1-2 кусочка.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные куски птицы, гарнир положен сбоку.

Цвет: Птицы - золотистый, на разрезе – белый.

Консистенция: Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

Вкус и запах: Мяса запеченной птицы, умеренно соленый. Запах приятный

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 37

Наименование: Картофель отварной

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №69

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| картофель п\ф * | 154.50 | 154.50 | 154.50 | 185.40 | 185.40 | 185.40 |
| Соль поваренная | 1.20 | 1.20 | 1.20 | 1.80 | 1.80 | 1.80 |
| Выход: | - | - | 150.00 | - | - | 180.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.48 | 2.58 | 0.02 | 103.64 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 14.00 | 6.05 | 0.59 | 2.23 |
| в 180 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.78 | 3.10 | 0.02 | 124.37 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 16.80 | 10.86 | 1.07 | 2.68 |

Примечания:

* Для варки картофеля необходимо 700 г воды.

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель варят очищенным. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на мене горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром; образующимся в котле. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают отварной картофель целыми клубнями.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена.

Цвет: От белого до светло кремового

Консистенция: Рыхлая или умерено плотная

Вкус и запах: Свежесваренного картофеля, умеренно соленый.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 38

Наименование: Соус сметанный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №44

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Сметана 10%-ной жирности | 25.00 | 25.00 | 25.00 | 25.00 | 25.00 | 25.00 |
| Мука пшеничная в.с. | 1.67 | 1.67 | 1.67 | 1.67 | 1.67 | 1.67 |
| соль йодированная | 0.40 | 0.40 | 0.40 | 0.40 | 0.40 | 0.40 |
| Бульон мясной | 37.50 | 37.50 | 37.50 | 37.50 | 37.50 | 37.50 |
| Выход: | - | - | 50.00 | - | - | 50.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 50 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.18 | 3.98 | 4.56 | 50.32 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 30.21 | 2.33 | 0.06 | 0.06 |

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ часть горячего бульона и вымешивают.

Для приготовления соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная не расслоившаяся масса.

Цвет: От белого до светло-кремового.

Консистенция: Вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах: Умеренно соленый, свежей сметаны.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 39

Наименование: Напиток вишневый

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №633

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Вишня (свежая) | 26.32 | 25.00 | 25.00 | 26.32 | 25.00 | 25.00 |
| Сахар-песок | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| Вода питьевая | 203.00 | 203.00 | 203.00 | 203.00 | 203.00 | 203.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.20 | 0.13 | 22.53 | 103.96 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 9.25 | 3.50 | 0.03 | 3.68 |

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок доведенный до кипения и охлаждают. При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить, довести до кипения

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают охлажденными не выше 14°C по 150-200 г на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид: напиток налит в стакан

Цвет: вишневый

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий, с привкусом вишни. запах вишни

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 40

Наименование: Булочка с повидлом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1025

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Мука пшеничная в.с. | 48.83 | 48.83 | 48.83 | 48.83 | 48.83 | 48.83 |
| Мука пшеничная в.с. | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 |
| Сахар-песок | 9.60 | 9.60 | 9.60 | 9.60 | 9.60 | 9.60 |
| Масло сливочное | 12.02 | 12.02 | 12.02 | 12.02 | 12.02 | 12.02 |
| Масло сливочное * | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 |
| Соль поваренная | 0.48 | 0.48 | 0.48 | 0.48 | 0.48 | 0.48 |
| Дрожжи прессованные | 1.21 | 1.21 | 1.20 | 1.21 | 1.21 | 1.20 |
| Повидло яблочное | 6.40 | 6.40 | 6.40 | 6.40 | 6.40 | 6.40 |
| итого сырья | - | 81.73 | - | - | 81.73 | - |
| Вода питьевая | 24.40 | 24.40 | 24.40 | 24.40 | 24.40 | 24.40 |
| Масса полуфабриката | - | 94.40 | - | - | 94.40 | - |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 80.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.19 | 10.10 | 45.59 | 138.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 14.65 | 3.64 | 0.50 | 0.03 |

Примечания:

* для смазки

Технология приготовления

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом, укладывают на смазанные маслом сливочным листы и ставят в теплое место для расстойки 20-30 мин. Затем смазывают растопленным сливочным маслом и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240°C.

**Требования к оформлению, подаче и реализации
Органолептические показатели**

Внешний вид: Форма овальная с повидлом.

Цвет: От золотистого до светло-коричневого.

Консистенция: Мякиш хорошо пропечен, пористый.

Вкус и запах: Вкус - свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста. Запах - приятный, свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 41

Наименование: Рагу овощное

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001837

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| картофель п\ф | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| морковь п/ф | 44.00 | 44.00 | 44.00 | 44.00 | 44.00 | 44.00 |
| лук репчатый п/ф | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Лавровый лист | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |
| Соль поваренная | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Масло сливочное | 7.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| Томатное пюре | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| Мука пшеничная в.с. | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.52 | 4.60 | 4.74 | 143.05 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 35.35 | 27.15 | 1.66 | 9.03 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Затем картофель и овощи соединяют с томатным пюре и тушат 10-15 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль, лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки

Цвет: светло-оранжевый

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Вкус и запах: умеренно соленый

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 42

Наименование: Рыба отварная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №708

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Горбуша | 200.00 | 138.00 | 138.00 | 200.00 | 138.00 | 138.00 |
| морковь п/ф | 17.00 | 17.00 | 17.00 | 17.00 | 17.00 | 17.00 |
| лук репчатый п/ф | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| Масса отварной рыбы | - | 110.00 | - | - | 110.00 | - |
| Масло сливочное | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| Выход: | - | - | 120.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 27.45 | 17.98 | 0.11 | 177.91 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 20.54 | 7.31 | 0.77 | 0.74 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу разделанную на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают два - три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук, морковь, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°C в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. Отпускают с маслом сливочным.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом, сбоку гарнир

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у морского окуня

Вкус и запах: рыбы в сочетании с маслом сливочным, умеренно соленый. рыбный с ароматом масла

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 43

Наименование: Тефтели (2 вариант)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №194

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| лук репчатый п/ф | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 |
| Масло подсолнечное | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| Полуфабрикат лук пассерованный | - | 12.00 | - | - | 15.00 | - |
| говядина фарш | 50.67 | 50.67 | 50.67 | 63.33 | 63.33 | 63.33 |
| Крупа рисовая | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 8.33 | 8.33 | 8.33 |
| Вода питьевая | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| Соль поваренная | 1.20 | 1.20 | 1.20 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Мука пшеничная в.с. | 5.33 | 5.33 | 5.33 | 6.67 | 6.67 | 6.67 |
| Полуфабрикат тефтели | - | 94.67 | - | - | 118.33 | - |
| Масло подсолнечное | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| Тефтели готовые | - | 80.00 | - | - | 100.00 | - |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 4.00 | 10.57 | 13.58 | 176.62 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 14.66 | 2.06 | 1.06 | 1.12 |
| в 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 6.25 | 15.71 | 16.97 | 218.27 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 18.33 | 2.70 | 1.45 | 1.65 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарiki панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Цвет: Тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Консистенция: Тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Вкус и запах: Тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Тушеного мяса с ароматом лука.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 44

Наименование: Чай с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001735

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Чай черный байховый | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| Вода питьевая | 54.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 | 54.00 |
| Чай-заварка | - | 50.00 | - | - | 50.00 | - |
| Сахар-песок | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 50.00 | 50.00 | 50.00 | 50.00 | 50.00 | 50.00 |
| Вода питьевая | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.08 | 1.60 | 12.90 | 39.10 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 72.00 | 33.00 | 0.01 | 0.71 |

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Цвет: Серовато-белый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с привкусом молока. Запах свойственный молоку и чаю.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 45

Наименование: Булочка домашняя

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №258

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Мука пшеничная в.с. | 52.80 | 52.80 | 52.80 | 66.00 | 66.00 | 66.00 |
| Мука пшеничная в.с. * | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| Сахар-песок | 9.60 | 9.60 | 9.60 | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| Сахар-песок ** | 4.80 | 4.80 | 4.80 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| Масло сливочное | 9.60 | 9.60 | 9.60 | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| Яйца куриные 1 кат. | 9.60 | 9.60 | 9.60 | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| Соль поваренная | 0.96 | 0.96 | 0.96 | 1.20 | 1.20 | 1.20 |
| Дрожжи прессованные | 1.62 | 1.62 | 1.60 | 2.02 | 2.02 | 2.00 |
| Вода питьевая | 22.40 | 22.40 | 22.40 | 28.00 | 28.00 | 28.00 |
| Полуфабрикат тесто | - | 96.00 | - | - | 120.00 | - |
| Масло подсолнечное | 4.80 | 4.80 | 4.80 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| Выход | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Примечания:

* На подпыл.

** Для отделки.

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.24 | 3.75 | 24.34 | 102.09 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 6.95 | 2.06 | 0.29 | 0.00 |
| в 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 2.80 | 4.69 | 30.43 | 127.61 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 8.69 | 2.58 | 0.36 | 0.00 |

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Из дрожжевого теста формируют шарики и кладут их швом вниз на смазанные маслом сливочным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком. Затем выпекают 15-20 минут при температуре 230-240°С.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма круглая, поверхность посыпана сахаром-песком.

Цвет: Окраска от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция: Мякиш хорошо пропечен, пористый.

Вкус и запах: Вкус свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста. Запах приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 46

Наименование: Картофельная запеканка с мясом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1005748

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|--------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 132.81 | 97.75 | 97.75 | 161.68 | 119.00 | 119.00 |
| Масса отварного мяса | - | 80.50 | - | - | 98.00 | - |
| картофель п\ф | 189.75 | 189.75 | 189.75 | 231.00 | 231.00 | 231.00 |
| Масса отварного протертого картофеля | - | 184.00 | - | - | 224.00 | - |
| лук репчатый п/ф | 6.90 | 6.90 | 6.90 | 8.40 | 8.40 | 8.40 |
| Масло подсолнечное | 1.15 | 1.15 | 1.15 | 1.40 | 1.40 | 1.40 |
| Масса пассерованного лука | - | 4.60 | - | - | 5.60 | - |
| Сухари высшего сорта | 3.45 | 3.45 | 3.45 | 4.20 | 4.20 | 4.20 |
| Яйца куриные 1 кат. * | 11.50 | 11.50 | 11.50 | 14.00 | 14.00 | 14.00 |
| соль йодированная | 1.15 | 1.15 | 1.15 | 1.40 | 1.40 | 1.40 |
| Масло подсолнечное | 5.75 | 5.75 | 5.75 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| Полуфабрикат | - | 270.25 | - | - | 329.00 | - |
| Масса запеченного блюда | - | 230.00 | - | - | 280.00 | - |
| Выход: | - | - | 230.00 | - | - | 280.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 230 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 8.10 | 6.91 | 2.90 | 183.01 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 19.11 | 5.32 | 1.99 | 2.09 |
| в 280 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 12.30 | 10.85 | 3.53 | 222.80 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 23.27 | 17.80 | 2.79 | 2.54 |

Примечания:

* 1/10 шт.

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекаладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый отварной картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом. Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Запеканка нарезана ровными кусками, поверхность нерастрескавшаяся, изделие полито маслом.

Цвет: Корочки- свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Консистенция: Мягкая, нежная.

Вкус и запах: Вкус свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу, умеренно соленый. Запах запеченного картофеля, мяса.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 47

Наименование: Суп молочный с макаронными изделиями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001786

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| Макаронные изделия в.с. | 35.00 | 35.00 | 35.00 | 35.00 | 35.00 | 35.00 |
| Масло сливочное | 3.20 | 3.20 | 3.20 | 3.20 | 3.20 | 3.20 |
| Сахар-песок | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 |
| соль йодированная | 0.80 | 0.80 | 0.80 | 0.80 | 0.80 | 0.80 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.36 | 4.05 | 20.53 | 234.24 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 174.52 | 101.56 | 0.40 | 0.16 |

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны-15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму

Цвет: молочно белый, сливочного масла - желтый

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

Вкус и запах: сладковато умеренно соленый, с привкусом сливочного масла. запах - кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 48

Наименование: Тефтели рыбные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №100181213

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Горбуша | 128.06 | 85.80 | 85.80 | 128.06 | 85.80 | 85.80 |
| Хлеб выс. сорт формовой | 18.20 | 18.20 | 18.20 | 18.20 | 18.20 | 18.20 |
| Вода питьевая | 26.00 | 26.00 | 26.00 | 26.00 | 26.00 | 26.00 |
| лук репчатый п/ф | 18.20 | 18.20 | 18.20 | 18.20 | 18.20 | 18.20 |
| соль йодированная | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 |
| Мука пшеничная в.с. | 10.40 | 10.40 | 10.40 | 10.40 | 10.40 | 10.40 |
| Полуфабрикат тефтели | - | 153.40 | - | - | 153.40 | - |
| Масло подсолнечное | 13.00 | 13.00 | 13.00 | 13.00 | 13.00 | 13.00 |
| Готовое изделие тефтели | - | 120.00 | - | - | 120.00 | - |
| Выход: | - | - | 120.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 120 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 16.68 | 7.92 | 12.84 | 109.09 |
| Са | Mg | Fe | C |
| 23.31 | 4.68 | 0.81 | 1.86 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупку просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. Это блюдо можно приготавливать, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 4 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом

Цвет: Корочки - светло-коричневый, на разрезе - светло-серый

Консистенция: Тефтелей- в меру плотная, сочная, однородная

Вкус и запах: Тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый Тушеной рыбы с ароматом лука и соуса

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 49

Наименование: Напиток из жимолости

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1915

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Жимолость | 46.94 | 46.00 | 46.00 | 46.94 | 46.00 | 46.00 |
| Сахар-песок | 36.00 | 36.00 | 36.00 | 36.00 | 36.00 | 36.00 |
| Вода питьевая | 203.00 | 203.00 | 203.00 | 203.00 | 203.00 | 203.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.53 | 0.27 | 40.61 | 103.56 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 10.36 | 1.76 | 0.32 | 3.58 |

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок доведенный до кипения и охлаждают. При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить, довести до кипения

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают охлажденными не выше 14°C по 150-200 г на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид: напиток налит в стакан

Цвет: темно-красный

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: кисло-сладкий, с привкусом и запахом черники

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 50

Наименование: Ватрушка с творожным фаршем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №626

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Яйца куриные 1 кат. | 16.00 | 16.00 | 16.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Сахар-песок | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| Мука пшеничная в.с. | 40.00 | 40.00 | 40.00 | 50.00 | 50.00 | 50.00 |
| Дрожжи прессованные | 1.62 | 1.62 | 1.60 | 2.02 | 2.02 | 2.00 |
| Вода питьевая | 16.00 | 16.00 | 16.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Соль поваренная | 0.80 | 0.80 | 0.80 | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| Тесто дрожжевое | - | 74.24 | - | - | 92.80 | - |
| Мука пшеничная в.с. | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| Яйца куриные 1 кат. | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| Творог массовой долей жира до 9% | 36.80 | 36.80 | 36.80 | 46.00 | 46.00 | 46.00 |
| Сахар-песок | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.50 | 2.50 | 2.50 |
| Полуфабрикат: фарш творожный | - | 40.00 | - | - | 50.00 | - |
| Масло подсолнечное | 4.80 | 4.80 | 4.80 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| Яйца куриные 1 кат. | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| Мука пшеничная в.с. | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| Масло сливочное | 0.32 | 0.32 | 0.32 | 0.40 | 0.40 | 0.40 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 13.26 | 20.02 | 36.40 | 195.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 102.87 | 4.38 | 1.11 | 0.16 |
| в 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 16.57 | 25.03 | 45.50 | 243.75 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 128.59 | 5.47 | 1.39 | 0.20 |

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают

от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски массой 58 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой по 60 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 мин. Фарш: В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль, размягченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая

Цвет: Цвет корочки- золотистый, до светло-коричневого

Консистенция: Консистенция фарша соответствует требованиям

Вкус и запах: Сладковатый в меру соленый с ароматом свойственный виду фарша

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 51

Наименование: Мясо отварное запеченное в молочном соусе

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №460

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Говядина (лопаточная часть) | 110.05 | 81.00 | 81.00 | 137.57 | 101.25 | 101.25 |
| морковь п/ф | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.50 | 2.50 | 2.50 |
| лук репчатый п/ф | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.50 | 2.50 | 2.50 |
| Соль поваренная | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.50 | 2.50 | 2.50 |
| Изделие мясо отварное | - | 50.00 | - | - | 60.00 | - |
| Соус молочный густой | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 40.00 | 40.00 | 40.00 |
| Молоко | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Масло сливочное | 3.30 | 3.30 | 3.30 | 4.40 | 4.40 | 4.40 |
| Мука пшеничная | 3.30 | 3.30 | 3.30 | 4.40 | 4.40 | 4.40 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 80 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 10.45 | 4.98 | 4.75 | 135.42 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 30.98 | 7.90 | 1.22 | 0.34 |

| в 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 13.06 | 6.23 | 5.94 | 169.28 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 38.72 | 14.88 | 1.90 | 0.42 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении.

Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист - за 5 мин. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Мясо отварное нарезают на 1-2 куса на порцию, складывают в глубокую посуду поливают соусом молочным и запекают при температуре 250-280°C до образования на поверхности глянцевой но не подгорелой корочки.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отварное мясо нарезанное ломтиками запеченное с соусом

Цвет: Мяса - от серого до темно-серого

Консистенция: Мягкая, нежная , сочная

Вкус и запах: Запеченного мяса говядины с соусом. мяса с ароматом соуса

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 52

Наименование: Огурец свежий

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №294

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Огурцы парниковые | 102.04 | 100.00 | 100.00 | 102.04 | 100.00 | 100.00 |
| Выход: | - | - | 100.00 | - | - | 100.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.72 | 0.09 | 2.90 | 11.00 |
| Ca | Mg | Fe | C |
| 20.00 | 5.00 | 0.50 | 2.00 |

Технология приготовления

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или в 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками

Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой

Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами

Вкус и запах: Свежих огурцов

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 53

Наименование: Яйцо отварное

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №19555

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Яйца куриные 1 кат. | 46.00 | 46.00 | 46.00 | 46.00 | 46.00 | 46.00 |
| Выход: | - | - | 40.00 | - | - | 40.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 40 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.86 | 4.28 | 0.32 | 62.80 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 29.30 | 2.52 | 1.15 | 0.00 |

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10-15 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи не выше 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Цвет: Белок-белый, желток-желтый.

Консистенция: Умеренно плотная.

Вкус и запах: Свежего вареного яйца, приятный. Слабовыраженный сероводорода.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 54

Наименование: Сосиска отварная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1185060

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Сосиски "Молочные" | 61.50 | 60.00 | 60.00 | 61.50 | 60.00 | 60.00 |
| Выход: | - | - | 60.00 | - | - | 60.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 60 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 4.09 | 9.75 | 0.87 | 167.68 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 17.40 | 4.20 | 1.08 | 0.00 |

Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 5 мин, сардельки 7-10 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

Цвет: Светло-розовый.

Консистенция: Сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Вкус и запах: Мясной, умеренно соленый. Свежепрогретых сосисок или сарделек.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 55

Наименование: Каша гречневая рассыпчатая

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №56

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Крупа гречневая | 69.00 | 69.00 | 69.00 | 82.80 | 82.80 | 82.80 |
| Соль поваренная | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.20 | 1.20 | 1.20 |
| Вода питьевая | 104.00 | 104.00 | 104.00 | 124.80 | 124.80 | 124.80 |
| Изделие каша гречневая | - | 143.00 | - | - | 171.60 | - |
| Масло сливочное | 7.00 | 7.00 | 7.00 | 8.40 | 8.40 | 8.40 |
| Выход: | - | - | 150.00 | - | - | 180.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 6.68 | 4.61 | 4.83 | 255.33 |
| Са | Mg | Fe | С |
| | | | |
| в 180 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 8.02 | 5.53 | 50.19 | 290.79 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 16.64 | 91.07 | 4.43 | 0.00 |

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полнотные набухшие мягкие сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Однородная, крупинки плотные рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 56

Наименование: Плов с птицей

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018478

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Бройлер 1-й категории | 149.39 | 110.40 | 110.40 | 181.87 | 134.40 | 134.40 |
| Масса тушеной птицы | - | 75.00 | - | - | 96.00 | - |
| Лавровый лист | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.02 |
| Масло сливочное | 10.73 | 10.73 | 10.73 | 13.07 | 13.07 | 13.07 |
| лук репчатый п/ф | 10.73 | 10.73 | 10.73 | 13.07 | 13.07 | 13.07 |
| морковь п/ф | 12.27 | 12.27 | 12.27 | 14.93 | 14.93 | 14.93 |
| Крупа рисовая | 53.67 | 53.67 | 53.67 | 65.33 | 65.33 | 65.33 |
| соль йодированная | 1.53 | 1.53 | 1.53 | 1.87 | 1.87 | 1.87 |
| Томатное пюре | 7.67 | 7.67 | 7.67 | 9.33 | 9.33 | 9.33 |
| Масса готового риса с овощами | - | 155.00 | - | - | 184.00 | - |
| Выход: | - | - | 230.00 | - | - | 280.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 230 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 10.76 | 8.38 | 29.69 | 306.64 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 24.50 | 4.44 | 0.57 | 1.02 |
| в 280 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 13.10 | 10.20 | 36.14 | 373.30 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 29.83 | 15.15 | 1.20 | 1.24 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Птицу рубят на порции, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей предварительно отваривают. Отварную птицу порционируют, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый

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

Консистенция: Мяса - мягкая, риса - мягкая

Вкус и запах: Специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый мяса птицы, с ароматом риса и овощей

Школьные столовые

ООО "Кулинар"

Технологическая карта № 57

Наименование: Каша пшенная (вязкая) на молоке

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1054

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Крупа пшенная | 50.00 | 50.00 | 50.00 | 50.00 | 50.00 | 50.00 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| Вода питьевая | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| Сахар-песок | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| Соль поваренная | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| Изделие каша пшенная | - | 200.00 | - | - | 200.00 | - |
| Масло сливочное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| Выход: | - | - | 205.00 | - | - | 205.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 205 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.53 | 7.18 | 44.57 | 250.30 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 136.35 | 101.18 | 1.45 | 1.28 |

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке теплой, а затем горячей водой. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Сначала крупу варят 10 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Доводят до вкуса и отпускают с маслом растопленным сливочным.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлен сливочным маслом и сахаром или маслом или сахаром

Цвет: свойственный данному виду крупы

Консистенция: однородная вязкая. зерна - мягкая

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. свойственный данному виду крупы и молока

Технологическая карта № 58

Наименование: Кофейный напиток с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №288

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| кофейный напиток | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 |
| Сахар-песок | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Вода питьевая | 70.00 | 70.00 | 70.00 | 70.00 | 70.00 | 70.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 1.44 | 1.49 | 28.94 | 126.90 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 123.00 | 59.00 | 0.10 | 1.28 |

Технология приготовления

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Цвет: Светло-коричневый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 59

Наименование: Рыба, тушенная в сметанном соусе

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001858

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Мука пшеничная в.с. | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Масло сливочное | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Вода питьевая | 57.00 | 57.00 | 57.00 | 57.00 | 57.00 | 57.00 |
| Сметана 20%-ной жирности | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 |
| Изделие: Соус сметанный | - | 55.00 | - | - | 55.00 | - |
| Горбуша | 139.29 | 97.50 | 97.50 | 139.29 | 97.50 | 97.50 |
| лук репчатый п/ф | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| морковь п/ф | 31.50 | 31.50 | 31.50 | 31.50 | 31.50 | 31.50 |
| Масло подсолнечное | 4.50 | 4.50 | 4.50 | 4.50 | 4.50 | 4.50 |
| соль йодированная | 0.90 | 0.90 | 0.90 | 0.90 | 0.90 | 0.90 |
| Масса тушеной рыбы | - | 65.00 | - | - | 65.00 | - |
| Выход: | - | - | 120.00 | - | - | 120.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 120 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 30.42 | 18.57 | 3.20 | 293.75 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 45.39 | 12.78 | 0.74 | 1.22 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию, под углом 90°С, укладывают в лоток или противень, смазанный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный. Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно горячий бульон и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти

Вкус и запах: рыбы, солоноватый рыбный

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 60

Наименование: Масло сливочное порциями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №284

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Масло сливочное | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| Выход: | - | - | 10.00 | - | - | 10.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 10 г содержится | | | |
|-------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.07 | 7.24 | 0.08 | 64.80 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 2.40 | 0.00 | 0.02 | 0.00 |

Технология приготовления

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы

Требования к оформлению, подаче и реализации**Органолептические показатели**

Внешний вид: Кусочки прямоугольной формы

Цвет: Соответствует виду масла

Консистенция: Мягкая

Вкус и запах: Соответствует виду масла

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 61

Наименование: Молоко

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №290

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Молоко 2.5 %-ной жирности | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 3.60 | 5.00 | 10.38 | 112.00 |
| Ca | Mg | Fe | C |
| 255.00 | 170.00 | 0.20 | 1.58 |

Технология приготовления

Тетрапак с молоком стерилизованным обрабатывают горячей водой температурой 65°C. Протирают ветошью. Затем тетрапак вскрывают, молоко разливают по стаканам, кружкам.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток белого цвета

Цвет: Белый, кремовый

Консистенция: Жидкая

Вкус и запах: Свойственный молоку

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 62

Наименование: Яблоко

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001730

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Яблоки (свежие) | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 |
| Выход: | - | - | 185.00 | - | - | 185.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 185 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 0.00 | 0.74 | 18.13 | 63.25 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 18.50 | 2.70 | 1.85 | 4.35 |

Технология приготовления

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают удаляют плодоножки сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Фрукты включая цитрусовые промывают перед употреблением

Органолептические показатели

Внешний вид: Целые плоды

Цвет: Соответствует виду

Консистенция: Сочная

Вкус и запах: Кисло-сладкий приятный . апельсинов или мандаринов

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 63

Наименование: Ряженка (порциями), Кефир, Йогурт (кисломолочные продукты)

Нормативный документ Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 г
рецептура № 386

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|--|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Снежок / Йогурт (кисломолочные продукты) | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 | 200.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| В 200 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 3.62 | 5.79 | 24.00 | 162.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 255.00 | 11.00 | 0.20 | 1.58 |

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан, предварительно обработав упаковку горячей водой 65°C. Вытирают ветошью. Затем упаковку вскрывают и разливают по стаканам, кружкам.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Цвет: от белого до светло-кремового

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Вкус и запах: молочно-кислый . кисломолочных продуктов

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 64

Наименование: Груши

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 №338

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Груши свежие | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 |
| Выход: | - | - | 185.00 | - | - | 185.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 185 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 0.00 | 0.56 | 17.58 | 63.25 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 35.15 | 8.20 | 3.26 | 4.18 |

Технология приготовления

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой (обрабатывают в соответствии с санитарными нормами).

Органолептические показатели

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плода

Цвет :соответствует виду плода

Вкус, запах: соответствует виду плода

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 65

Наименование: Апельсины

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 №338

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Апельсины | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 |
| Выход: | - | - | 185.00 | - | - | 185.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 185 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 0.00 | 0.37 | 14.99 | 44.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 62.90 | 10.05 | 0.49 | 90.00 |

Технология приготовления

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой (обрабатывают в соответствии с санитарными нормами).

Органолептические показатели

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плода

Цвет :соответствует виду плода

Вкус, запах: соответствует виду плода

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 66

Наименование: Бананы

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 №338

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Бананы | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 | 185.00 |
| Выход: | - | - | 185.00 | - | - | 185.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 185 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 2.75 | 0.93 | 38.85 | 158.60 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 14.80 | 34.70 | 0.00 | 10.45 |

Технология приготовления

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой (обрабатывают в соответствии с санитарными нормами).

Органолептические показатели

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плода

Цвет :соответствует виду плода

Вкус, запах: соответствует виду плода

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 67

Наименование: Помидоры свежие

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2007 г
рецептура № 71

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Помидоры | 102.04 | 100.00 | 100.00 | 153.06 | 150.00 | 150.00 |
| Выход: | - | - | 100.00 | - | - | 150.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| В 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 1.09 | 0.20 | 3.80 | 43.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 14.00 | 3.47 | 0.53 | 18.97 |
| В 150 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 1.64 | 0.30 | 5.70 | 64.50 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 21.00 | 10.00 | 1.25 | 28.45 |

Технология приготовления

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующем ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработке) не допускается.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Органолептические показатели

Внешний вид: свойственный продукту

Цвет: красный

Консистенция: мягкая

Вкус и запах: свойственный продукту

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 68

Наименование: Огурец соленый

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2007 г
рецептура № 70

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Огурцы соленые | 55.55 | 50.00 | 50.00 | 55.55 | 50.00 | 50.00 |
| Выход: | - | - | 50.00 | - | - | 50.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| В 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 0.36 | 0.04 | 1.45 | 8.50 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 10.00 | 2.00 | 0.20 | 1.00 |

Технология приготовления

Индивидуальную банку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы сохранили форму.

Цвет: Оливковый

Консистенция: Огурцы –упругие, хрустящие

Вкус и запах: В меру соленый. Приятный.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 69

Наименование: Суп картофельный с крупой и рыбными консервами

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018361

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Сайра (консервы) | 25.77 | 25.00 | 25.00 | 36.08 | 35.00 | 35.00 |
| Крупа рисовая | 5.83 | 5.83 | 5.83 | 8.17 | 8.17 | 8.17 |
| Вода питьевая | 188.33 | 188.33 | 188.33 | 226.00 | 226.00 | 226.00 |
| картофель п\ф | 75.00 | 75.00 | 75.00 | 105.00 | 105.00 | 105.00 |
| морковь п\ф | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 23.33 | 23.33 | 23.33 |
| лук репчатый п\ф | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 14.00 | 14.00 | 14.00 |
| Масло подсолнечное | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 3.50 | 3.50 | 3.50 |
| соль йодированная | 1.67 | 1.67 | 1.67 | 2.33 | 2.33 | 2.33 |
| Лавровый лист | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |
| Выход: | - | - | 250.00 | - | - | 300.00 |

Примечания:

Пищевая и энергетическая ценность

| В 250 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 3.42 | 3.91 | 4.09 | 101.82 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 55.82 | 8.98 | 1.06 | 6.37 |
| В 300 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 4.10 | 4.69 | 4.91 | 122.18 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 66.98 | 20.38 | 1.51 | 7.64 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Индивидуальную банку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 10 минут до готовности добавляют консерву рыбную. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Вкус и запах: рыбы и овощей

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 70

Наименование: Кекс Творожный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №615

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Мука пшеничная в.с. | 28.86 | 28.86 | 28.86 | 36.08 | 36.08 | 36.08 |
| Сахар-песок | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 31.25 | 31.25 | 31.25 |
| Масло подсолнечное | 15.46 | 15.46 | 15.46 | 19.33 | 19.33 | 19.33 |
| Яйца куриные 1 кат. | 22.00 | 22.00 | 22.00 | 31.25 | 31.25 | 31.25 |
| Творог массовой долей жира до 9% | 70.00 | 70.00 | 70.00 | 87.50 | 87.50 | 87.50 |
| Пудра рафинадная | 1.02 | 1.02 | 1.02 | 1.27 | 1.27 | 1.27 |
| Сода пищевая | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.06 | 0.06 | 0.06 |
| Выход: | - | - | 80.00 | - | - | 100.00 |

Примечания:

Пищевая и энергетическая ценность

| В 80 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 9.82 | 21.36 | 47.43 | 217.40 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 133.74 | 4.52 | 0.85 | 0.26 |
| В 100 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 12.28 | 26.70 | 59.29 | 253.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 167.18 | 5.65 | 1.06 | 0.32 |

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекаладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают в течении 10-15 минут, добавляют творог и взбивают до получения однородной массы. Затем добавляют яйцо, пудру рафинадную, соду тщательно перемешивают тесто в течении 3-5 минут. Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160-180°С в течении 55-60 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: Кекс прямоугольной или другой формы, поверхность выпуклая.

Цвет: Желтый

Консистенция: Мякиш плотный

Вкус и запах: Сладкий. Свежевыпеченного теста, приятный

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 71

Наименование: Картофель запеченный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №71

| Наименование сырья и полуфабрикатов | На 1 порцию, г | | | На 1 порции(й), г | | |
|-------------------------------------|----------------|-----------------|--------|-------------------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| картофель п\ф * | 185.39 | 185.39 | 180.00 | 222.47 | 222.47 | 216.00 |
| Масло подсолнечное | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.60 | 3.60 | 3.60 |
| Соль поваренная | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.80 | 1.80 | 1.80 |
| Выход: | - | - | 150.00 | - | - | 180.00 |

Примечания:

* Отварной картофель

Пищевая и энергетическая ценность

| В 150 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 2.11 | 9.13 | 0.06 | 123.60 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 14.35 | 5.55 | 0.75 | 9.51 |
| В 180 г содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 2.53 | 10.96 | 0.07 | 148.32 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 17.22 | 10.26 | 1.14 | 15.01 |

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель отварной нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на смазанный маслом противень и запекают в пароконвектомате при температуре 180-200°C 3-4 минуты.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезанный ломтиками, равномерно запечен.

Цвет: Корочки - от светло-золотистого до золотистого.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Умеренно соленый, свойственный картофелю с маслом. Запеченного картофеля без постороннего запаха.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №72

Наименование: Напиток витаминизированный "Витошка"

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №72

| Наименование сырья и полуфабрикатов | На 1 порцию, г | | | На 1 порции(й), г | | |
|--|----------------|-----------------|--------|-------------------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Смесь сухая для напитка витаминизированная | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Вода питьевая | 190.00 | 190.00 | 190.00 | 190.00 | 190.00 | 190.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| в 200.00 г содержится | | | |
|-----------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 0.00 | 0.00 | 19.00 | 75.00 |

| в 200.00 г содержится | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|---------------|---------------|---------------|
| Кальций (Ca), мг | Фосфор (P), мг | Магний (Mg), мг | Железо (Fe), мг | Витамин В1, мг | Витамин С, мг | Витамин А, мг | Витамин Е, мг |
| 0.00 | 3.00 | 0.00 | 0.00 | 0.30 | 20.00 | 0.12 | 2.34 |

Технология приготовления

В кипящую воду внести смесь сухую с витаминами для напитка "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста, тщательно перемешать до полного растворения, снять с плиты. Готовый напиток охладить. Перед подачей напиток разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: в горячем виде от +60 град С до +65 градС, в холодном виде - не ниже 15градС. Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: слегка замутненная жидкость

Цвет: соответствующий наименоваю используемой смеси сухой с витаминами для напитка "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста от оранжевого до бордового

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: кисло-сладкий, соответствующий наименованию используемой смеси сухой с витаминами для напитка "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №73

Наименование: Кисель с витаминами "Витошка"

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №2108

| Наименование сырья и полуфабрикатов | На 1 порцию, г | | | На 1 порции(й), г | | |
|---|----------------|-----------------|--------|-------------------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Вода питьевая | 195.00 | 195.00 | 195.00 | 195.00 | 195.00 | 195.00 |
| Смесь сухая для киселя витаминизированная | 25.00 | 25.00 | 25.00 | 25.00 | 25.00 | 25.00 |
| Выход: | - | - | 200.00 | - | - | 200.00 |

Технология приготовления

Необходимое по норме количество концентрата киселя с витаминами "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста предварительно тщательно разводят в 1/3 от необходимого по норме количества воды. Оставшуюся по норме воду доводят до кипения, вливают в нее предварительно разведенный концентрат и при постоянно помешивании доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают. Охлаждение осуществляют в емкости, в которой был приготовлен кисель, в закрытом виде в холодном цехе, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Перед подачей кисель разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: от +60 градС до +65 градС или не ниже +15 градС. Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом, без пленки на поверхности

Цвет: соответствующий наименованию концентрата киселя с витаминами "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста от оранжевого до бордового

Консистенция:

Вкус и запах: кисло-сладкий, соответствующий наименованию используемого концентрата киселя с витаминами "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №74

Наименование: Кукуруза консервированная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №291

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|-------|-----------|-----------------|-------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Кукуруза сахарная (консервы) | 41.67 | 25.00 | 25.00 | 83.33 | 50.00 | 50.00 |
| Выход: | - | - | 25.00 | - | - | 50.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| В 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 1.10 | 0.20 | 5.60 | 29.00 |
| Са | Mg | Fe | С |
| 2.00 | 0.00 | 0.20 | 2.00 |

Технология приготовления

Кукурузу сахарную консервированную прогревают в собственном отваре, помешивая, при температуре 90-90 гр.С в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до Т 65 С.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарнирам

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма и цвет кукурузы не должны измениться

Цвет: Светло-желтый, желтый

Консистенция: мягкая

Вкус и запах: Свойственный данному продукту

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №75

Наименование: Салат из свеклы отварной

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №697

| Наименование сырья и полуфабрикатов | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | |
|-------------------------------------|----------|-----------------|--------|-----------|-----------------|--------|
| | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто | Брутто | Нетто и полуфаб | Нетто |
| Свекла п/ф | 95.00 | 95.00 | 95.00 | 142.50 | 142.50 | 142.50 |
| Масло подсолнечное | 5.00 | 5.00 | 5.00 | 7.50 | 7.50 | 7.50 |
| Кислота лимонная | 1.20 | 1.20 | 1.20 | 1.80 | 1.80 | 1.80 |
| Выход: | - | - | 100.00 | - | - | 150.00 |

Пищевая и энергетическая ценность

| В 100 г содержится | | | |
|--------------------|---------|-------------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| 2.14 | 7.64 | 0.00 | 127.28 |
| Ca | Mg | Fe | C |
| 0.03 | 14.25 | 0.00 | 3.44 |

Технология приготовления

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

Требования к оформлению, подаче и реализации**Органолептические показатели**

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом

Цвет: темно-малиновый

Консистенция: мягкая, сочная

Вкус и запах: умеренно соленный, свойственный свекле. свеклы

Зав. производством _____

Калькулятор _____