

3-49 20

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«01» 09 2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	46	39	4,6	3,9
Огурцы свежие	35	28	3,5	2,8
Лук зеленый	12,5	10	1,25	1,0
или репчатый лук	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
ВЫХОД	-	80	-	8,0

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком, перед отпуском салат поливают растительным маслом.

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый – полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов – упругая, сочная.

Цвет: помидоров – красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,05	0,19	3,64	20,48	13,41	19,15	24,90	0,86	0,06	16,76	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«07» 09 2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Котлеты из кур, запеченные с соусом*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе ЦБ	45	41	4,5	4,1
Хлеб пшеничный в/с	9	9	0,9	0,9
Молоко	13	13	1,3	1,3
Масса котлетной массы	-	63	-	6,3
Соус сметанный густой (для фарширования)	-	25	-	2,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сыр	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	96	-	9,6
ВЫХОД		75		7,5

Пищевая ценность блюда на выход 75 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
9,50	12,64	9,73	190,68	78,20	16,16	78,52	28,97	0,07	0,51	81,40

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, кладут на противень, в середине по длине делают углубление, заполняют его густым сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным соусом.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«09» 09 2015 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Соус сметанный густой (для фарширования)*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,375	0,375
Вода	30	30	3	3
Масса белого соуса	-	30		3
ВЫХОД	-	25		2,5

Пищевая ценность блюда на выход 25 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,33	4,61	4,94	66,6	33,47	29,09	5,85	0,15	0,02	0,16	0,02

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 °С, выливают ¼ горячей жидкости и вымешивают.

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

Используют для фаршированных блюд из птицы, дичи и т.д. Соус реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: густая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

Микробиологические показатели соуса «Соус сметанный густой (для фарширования)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУООШ № 15

Братченко К. И.

2022 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Каша вязкая*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	28,6	28,6	2,86	2,86
или крупа перловая	28,6	28,6	2,86	2,86
или крупа ячневая	28,6	28,6	2,86	2,86
или хлопья «Геркулес»	28,6	28,6	2,86	2,86
Вода	107	107	10,7	10,7
Масса готовой каши	-	130	-	13,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	130	-	13,0

Пищевая ценность блюда на выход 130/5 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
6,97	3,6	33,49	194,22	27,08	142,49	213,44	4,83	0,21	0,00	40,48

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

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



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«14» 09 2012 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Напиток кофейный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	120	120	12,0	12,0
Молоко	100	100	10,0	10,0
Выход	-	200	-	20,0

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2.90	2.50	14.70	92.90	152.2	21.34	124.50	0.47	0.05	1.57	24.40

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	25	25	2,5	2,5
Выход		25		2,5

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 25 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,66	0,30	10,46	51,20	31,94	17,50	54,69	1,23	0,13	0,18	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братченко К. И.
 09 20 2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	25	25	2,5	2,5
Выход		25		2,5

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 25 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,69	0,22	12,54	58,84	5,0	3,5	16,25	0,28	0,03	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУОООШ № 15
Братченко К. И.
2014 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Сок овощной, фруктовый и ягодный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150	15,0	15,0
ВЫХОД	-	150		15,0

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует виду сока.

Запах: соответствует виду сока.

Вкус: соответствует виду сока.

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,75	0,00	15,21	63,86	10,54	21,34	10,54	2,11	0,02	3,01	0,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Суп картофельный с мясными фрикадельками*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тумельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель (с 1 марта)	166,7	100	16,67	10,00
или картофель (до 1 сентября)	125	100	12,50	10,00
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	133,3	100	13,33	10,00
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	142,9	100	14,29	10,00
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	153,8	100	15,38	10,00
Морковь (до 1 января)	12,5	10	1,25	1,00
или морковь (с 1 января)	13,3	10	1,33	1,00
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1,00
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода	190	190	19,00	19,00
Фрикадельки мясные готовые		20		2,00
ВЫХОД	-	250/20	-	25,00/2,00

Пищевая ценность блюда на выход 250/20г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
6,18	5,52	15,54	136,56	29,70	29,60	72,22	1,15	0,12	11,07	0,00

Технология приготовления:

В кипящую жидкость кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. за 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль. Суп вновь доводят до кипения. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве жидкости до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, но не переварены; фрикадельки – упругие, сочные.

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

Запах: мясных продуктов, овощей.

Вкус: мясных продуктов, овощей, умеренно соленый.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: **Фрикадельки мясные**

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 105

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2011г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	на 1 порцию		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	2,4	2,28
или баранина охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	2,4	2,28
или свинина охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	2,4	2,28
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Вода	2	2	0,2	0,2
Яйца	0,04 шт.	1,6	4 шт.	160
Масса полуфабриката	-	26,8	-	2,68
Выход	-	20	-	2,0

Пищевая ценность блюда на выход 20 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Са	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
3,8	2,34	0,02	3,92	0,43	0,64	4,15	0,03	0,01	0,701	0,03

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«26» 09 2024 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Запеканка из творога*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	178,5	175	17,85	17,50
Крупа манная	11,4	11,4	1,14	1,14
Сахар	15,2	15,2	1,52	1,52
Яйца	0,19 шт.	0,19 шт.	19 шт.	19 шт.
Масло сливочное	7,6	7,6	0,76	0,76
Мука	7,6	7,6	0,76	0,76
Сметана	12	12	1,2	1,2
ВЫХОД	-	185		18,50

Пищевая ценность блюда на выход 185 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
20,87	14,36	32,35	342,12	184,90	29,30	256,21	1,34	0,07	0,94	0,88

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью, маслом сливочным. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см посыпанный мукой противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Запеканку при подаче нарезают квадратиками, прямоугольниками или ромбиками.

Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Запах: слабовыраженный – запеченного творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«01» 09 2016 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Соус сметанный сладкий*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	8,75	8,75	0,875	0,875
Мука пшеничная	2,63	2,63	0,263	0,263
Сахар	10,0	10,0	1,00	1,00
Вода	10,0	10,0	1,00	1,00
Масса белого соуса	-	35	-	3,50
Выход	-	35	-	3,50

Пищевая ценность блюда на выход 35 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,49	1,75	12,03	65,83	9,85	1,84	7,95	0,1	0,01	0,01	0,01

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 °С, выливают ¼ часть горячей воды.

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

Соус реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, пластичная, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, сладкий.



УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУООШ № 15

Братченко К. И.

09.09.2020 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Компот из свежих плодов*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки или айва	45,4	40,0	4,54	4,00
или груши	44,5	40,0	4,45	4,00
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	15	15	1,50	1,50
Выход	-	200	-	20,00

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,12	0,10	27,50	111,38	16,20	7,51	7,20	0,89	0,01	2,07	0,00

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп – прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы – разделены пополам, косточки удалены; мелкие – с косточками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: фруктовый -концентрированный, приятный

Вкус: кисло-сладкий.



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«06» 09 2014 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Гутельяна, 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,66	0,48	16,74	81,92	51,5	28	87,5	1,96	0,22	0,28	0,00



УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУООШ № 15

Братченко К. И.

«09» 09 2012 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,7	0,34	20,06	94,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,00



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«09» 09 2012 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Кисломолочный напиток*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тютельяна, 2011г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	186,3	180,0	18,63	18,00
или ацидофилин	194,4	180,0	19,44	18,00
или ряженка	185,4	180,0	18,54	18,00
или простокваша	190,0	180,0	19,00	18,00
или айран	182,0	180,0	18,20	18,00
Выход	-	180,0		18,00

Пищевая ценность блюда на выход 180 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,50	4,50	7,38	88,02	223,2	25,20	165,6	0,18	0,03	0,54	36,0

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.