

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
от 09 2020 год

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Салат из белокачанной капусты*

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. И. Мозильного и В. А. Туметькина, 2010г.*

| Наименование сырья и продуктов      | Расход сырья и продуктов |          |            |           |
|-------------------------------------|--------------------------|----------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                 |          | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокачанная свежая         | 82                       | 65       | 8,2        | 6,5       |
| <i>Масса приготовленной капусты</i> | -                        | 58       | -          | 5,8       |
| Лук                                 | 18,8                     | 15       | 1,88       | 1,5       |
| или морковь (до 1 января)           | 18,8                     | 15       | 1,88       | 1,5       |
| или морковь (после 1 января)        | 20                       | 15       | 2,0        | 1,5       |
| Сахар                               | 3                        | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Масло растительное                  | 4                        | 4        | 0,4        | 0,4       |
| ВЫХОД                               | -                        | 80       | -          | 8,00      |

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 <sub>1</sub> | C     | A    |
| 1,05             | 0,19    | 3,64        | 20,48              | 13,41               | 19,15 | 24,90 | 0,86 | 0,06           | 16,76 | 0,00 |

### Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), нагревают при непрерывном помешивании. Не следует пережаривать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зелёным луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

### Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зелёный нашинкован. Салат заправлен растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей хрустящая, не жесткая, сочная

Запах: свежий белокачанной капусты и смеси с заправкой.

Вкус: умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
«06» 09 2010 год

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Тефтели (1-й вариант)*

Возраст с 7 до 11 лет

Помер рецептуры:

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

| Наименование сырья и продуктов                                    | Расход сырья и продуктов |          |            |           |
|---|--------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порция                 |          | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (кошлетное мясо)<br>охлажденная, бескостная, к/к, п/ф    | 40                       | 38       | 4,0        | 3,8       |
| или свинина (кошлетное мясо)<br>охлажденная, бескостная, к/к, п/ф | 40                       | 38       | 4,0        | 3,8       |
| Хлеб пшеничный  | 8                        | 8        | 0,8        | 0,8       |
| Молоко  | 12                       | 12       | 1,2        | 1,2       |
| Лук репчатый  | 24                       | 20       | 2,4        | 2,0       |
| Масло растительное  | 2                        | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масса пассерованного лука   | -                        | 10       | -          | 1,0       |
| Мука пшеничная  | 2                        | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масса полуфабриката   | -                        | 70       | -          | 7,0       |
| Масло растительное  | 2                        | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масса готовых тефтелей  | -                        | 60       | -          | 6,0       |
| Масса соуса сметанного  | -                        | 50       | -          | 5,0       |
| Выход   | -                        | 110      | -          | 11,0      |

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

| Пищевые вещества |         |             |                    | Минер. вещества, мг |       |       |      | Витамины, мг   |      |      |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca                  | Mg    | P     | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 4,97             | 7,26    | 8,52        | 119,30             | 28,85               | 12,63 | 59,56 | 0,57 | 0,03           | 0,41 | 35,4 |

### Технология приготовления:

Муку 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 и вмешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавить зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом сметанным, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 минут. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

### Требования к качеству:

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

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.



УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУ ООШ № 15  
Братченко К. И.  
«09» 09 2010 год

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Овощи свежие (помидоры)*

*Возраст с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукты 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 |
| Помидоры свежие (парниковые)    | 61,2                     | 60,0     | 6,12       | 6,0       |
| или помидоры свежие (грунтовые) | 70,6                     | 60,0     | 7,6        | 6,0       |
| Выход:                          | -                        | 60       | -          | 6,0       |

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

| Пищевые вещества |         |             |                    | Минер. вещества, мг |     |      |      | Витамины, мг   |      |      |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|-----|------|------|----------------|------|------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca                  | Mg  | P    | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 0,42             | 0,06    | 1,14        | 6,78               | 10,2                | 8,4 | 18,0 | 0,30 | 0,02           | 2,94 | 0,00 |

### Технологический процесс:

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты и в 10 %-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные помидоры нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

Отпускают блюдо при температуре 7-14 °С.

### Требования к качеству:

Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, не поврежденные вредителями и болезнями, неперезрелые, не уродливые, без механических повреждений и ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и опробковевших образований

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса

Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (помидоры)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
«06» 09 2015 год

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: Суп с макаронными изделиями

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. И. Могильного и В. А. Тумельяна, 2010г.

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов |          |            |           |
|--------------------------------|--------------------------|----------|------------|-----------|
|                                | 1 порция                 |          | 100 порций |           |
|                                | Брутто, г                | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия             | 20                       | 20       | 2,0        | 2,0       |
| Морковь (до 1 января)          | 12,5                     | 10       | 1,25       | 1,0       |
| или морковь (с 1 января)       | 13,3                     | 10       | 1,33       | 1,0       |
| Лук репчатый                   | 12                       | 10       | 1,2        | 1,0       |
| Масло сливочное                | 5                        | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Томатное пюре                  | 2                        | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон или вода                | 240                      | 240      | 24,0       | 24,0      |
| ВЫХОД                          | -                        | 250      | -          | 25,0      |

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

| Пищевые вещества |         |             |                    | Минер. вещества, мг |       |       |      | Витамины, мг   |      |      |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca                  | Mg    | P     | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 2,38             | 5,08    | 12,90       | 106,81             | 27,30               | 15,22 | 36,77 | 0,72 | 0,06           | 0,95 | 0,00 |

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лавшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Перед окончанием варки кладут соль.

### Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, лук – полукольцами.

Консистенция: овощи и макаронные изделия мягкие, но не переварены.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: свойственный, входящим в состав супа овощами, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
«06» 09 2020 год

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Котлеты или биточки рыбные*

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. Мозильного 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 |
| Треска <sup>1</sup>                   | 67,5                     | 49,5     | 6,75       | 4,95      |
| или сом (кроме океанического)         | 108                      | 49,5     | 10,8       | 4,95      |
| или судак                             | 102                      | 49,5     | 10,2       | 4,95      |
| или минтай                            | 105                      | 49,5     | 10,5       | 4,95      |
| Из полуфабрикатов:                    |                          |          |            |           |
| треска                                | 57                       | 49,5     | 5,7        | 4,95      |
| или судак                             | 66                       | 49,5     | 6,6        | 4,95      |
| или сом (кроме океанического)         | 60                       | 49,5     | 6,0        | 4,95      |
| или макрурус                          | 57                       | 49,5     | 5,7        | 4,95      |
| Из филе, выпускаемого промышленностью |                          |          |            |           |
| треска                                | 53                       | 49,5     | 5,3        | 4,95      |
| Хлеб пшеничный                        | 13,5                     | 13,5     | 1,35       | 1,35      |
| Молоко                                | 19,5                     | 19,5     | 1,95       | 1,95      |
| Сухари панировочные                   | 7,5                      | 7,5      | 0,75       | 0,75      |
| Масса полуфабриката                   | -                        | 90       | -          | 0,90      |
| Масло растительное                    | 7,5                      | 7,5      | 0,75       | 0,75      |
| Масса готовых изделий                 | -                        | 75       | -          | 7,5       |
| Масло сливочное                       | 5                        | 5        | 0,5        | 0,5       |
| ВЫХОД                                 | -                        | 80       | -          | 8,0       |

<sup>1</sup> нормы закладки даны для трески потрошенной обезглавленной

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 <sub>1</sub> | C    | A    |  |
| 6,99             | 5,80    | 9,97        | 120,04             | 40,92               | 27,56 | 92,31 | 0,77 | 0,05           | 0,88 | 0,15 |  |

### Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске рубленые изделия поливают растопленным сливочным маслом.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Картофель отварной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Морозового и В. А. Гупельяна, 2010г.*

| Наименование сырья<br>и продуктов           | Расход сырья и продуктов |          |            |           |
|---|--------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порция                 |          | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель (с 1 марта)                       | 240,1                    | 144,2    | 24,01      | 14,42     |
| или картофель молодой                       | 180,1                    | 144,2    | 18,01      | 14,42     |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября)  | 199                      | 144,2    | 19,9       | 14,42     |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)    | 206                      | 144,2    | 20,6       | 14,42     |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 221,7                    | 144,2    | 22,17      | 14,42     |
| Масло сливочное                             | 5                        | 5        | 0,5        | 0,5       |
| <b>ВЫХОД</b>                                | -                        | 145      | -          | 14,5      |

Пищевая ценность блюда на выход 145 г

| Пищевые вещества |            |                |                       | Минер. вещества, мг |       |       |      | Витамины, мг   |       |      |
|------------------|------------|----------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| Белки,<br>г      | Жиры,<br>г | Углеводы,<br>г | Калорийность,<br>ккал | Ca                  | Mg    | P     | Fe   | B <sub>1</sub> | C     | A    |
| 2,67             | 5,24       | 18,54          | 132,00                | 18,10               | 26,92 | 73,90 | 1,08 | 0,15           | 19,11 | 0,00 |

### Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разварившиеся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.





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

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов |          |            |           |
|--------------------------------|--------------------------|----------|------------|-----------|
|                                | 1 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      |
| Кислота лимонная               | 0,2                      | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| 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 <sub>1</sub> | 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 нарезки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сырой приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят 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 половинками, косточки удалены; мелкие – с косточками.

Консистенция: компот – жидкая, плод – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: фруктовый-концентрированный, приятный

Вкус: кисло-сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
10/09/2017 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 2016г.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб пшеничный     | 60                            | 60       | 6,00       | 6,00      |
| Выход              |                               | 60       |            | 6,00      |

## Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

| Пищевые вещества |         |             |                    | Минер. вещества, мг |     |    |      | Витамины, мг |      |      |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|-----|----|------|--------------|------|------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca                  | Mg  | P  | Fe   | B1           | C    | A    |
| 4,05             | 0,51    | 30,09       | 141,5              | 8,0                 | 5,6 | 26 | 0,44 | 0,07         | 0,00 | 0,00 |



УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
«06» 09 2016 год

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

*Возраст с 7 до 11 лет*

Изм.с 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 полуфабриката |          |            |           |
|--------------------|------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 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 | Са                  | Mg | P    | Fe   | B <sub>1</sub> | 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.  
2019 год

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Фрукты свежие*

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. Магильного 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 |
| Яблоки                         | 160                      | 160      | 16,0       | 16,0      |
| или груши                      | 160                      | 160      | 16,0       | 16,0      |
| или персики                    | 160                      | 160      | 16,0       | 16,0      |
| или абрикосы                   | 160                      | 160      | 16,0       | 16,0      |
| или бананы                     | 160                      | 160      | 16,0       | 16,0      |
| или виноград столовый          | 166,7                    | 160      | 16,67      | 16,0      |
| ВЫХОД                          | -                        | 160      | -          | 16,0      |

Пищевая ценность блюда на выход 160 г

| Пищевые вещества |         |             |                    | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг   |      |      |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|------|------|------|----------------|------|------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca                  | Mg   | P    | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 0,64             | 0,0     | 15,68       | 71,04              | 25,6                | 17,6 | 10,5 | 3,52 | 0,05           | 16,0 | 0,00 |

### Технология приготовления:

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

При приеме фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

### Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод