



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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Салат из белокочанной капусты*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов из продукции для обучающихся с легкой степенью интеллектуальных нарушений», под общей редакцией М. И. Москатова и В. А. Зубильева, 2016г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 энергий	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	82	65	8.2	6.5
<i>Масса пропаренной 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 зеленым 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 зеленый шинкован. Салат заправлен растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

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



УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
09.2022 год

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия *Рыба, запеченная под молочным соусом*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай с/м	100	74	10.0	7.4
Масса рыбы припущенной	-	60	-	6.0
Лук репчатый	7	613 <sup>1</sup>	0.7	0.63
Соус молочный (для запекания)	-	50	-	5.0
Сыр	4.3	4	0.43	0.4
Масло растительное	4	4	0.4	0.4
Масса полуфабриката	-	121	-	12.1
ВЫХОД	-	110	-	11.0

<sup>1</sup> масса лука пассерованного

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
7.73	8.69	10.7	151.93	69.12	19.96	90.78	0.51	0.06	2.83	41.58

### Технология приготовления:

На противень или смазанную сковороду кладут припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный или припущенный лук репчатый доводят до кипения, после чего запекают на рыбе, посыпают тертым сыром и запекают.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

### Требования к качеству:

Внешний вид: припущенная рыба в виде целого куска вместе с гарниром и соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

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

Запах: запеченной рыбы, соуса, пассерованного лука.

Вкус: свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченко К. И.  
« 24 » 08 2018 год

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)*

Возраст: *с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на предприятия для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Мисюковой и В. А. Тутельникова, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон для пода	25	25	2,5	2,5
<b>ВЫХОД</b>	-	50	-	5,0

Пищевая ценность блюда на выход 50 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
1,33	4,61	4,94	66,6	33,47	5,85	29,09	0,15	0,02	0,16	0,02

### Технология приготовления:

Пассерованную на масле муку разводят молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус решают при температуре 65 °С.

### Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Консистенция: густовязкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Запах: кипяченого молока.

Вкус: нежный



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Тюре картофельное*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник кулинарных рецептов «Сборник рецептур по продуктам для обучающихся в общеобразовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Мещерякова и В. А. Тютюмова, 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)	213,8	128,3	21,38	12,83
или картофель (до 1 сентября)	160,4	128,3	16,04	12,83
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	170	128,3	17,0	12,83
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	183,3	128,3	18,33	12,83
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	197,4	128,3	19,74	12,83
Минер.	22,5	22,5	2,25	2,25
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
Выход	-	150		15,00

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 <sub>1</sub>	C	A
3,46	5,42	23,05	154,86	41,7	31,36	97,75	1,14	0,16	20,45	0,00

### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, протирают, перемешивают, добавляя кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С

### Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пыльная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: снежиприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.





УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ ООШ №15  
Братченко К. И.  
09.09.2020 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Чай-заварка, чай с сахаром

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры 942, 943

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов и рецептур на продукцию для обучающихся по всем образовательным направлениям, по специальности 11.02 Менеджмент в Б.Т.С. (специализация «МТ»)

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	в порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Заварка				
Чай	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	54,00	54,00	5,40	5,40
Чай с сахаром				
Заварка	50,00	50,00	5,00	5,00
Вода	150,00	150,00	15,00	15,00
Сахар	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:	200/15		20,0/1,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы блюда на 100 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
1,3	-	5,2	60	7,2	4,6	-	-	0,04	2,8	0,00

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Предварительно чайник ополаскивают горячей водой. На полную чашку заваривают чайник на 1/3 объема чайника, настаивают 4-16 минут, накрывают салфеткой, после чего процеживают и добавляют в чайник с сахаром. Температура подачи не ниже 75 градусов.



УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУ ООШ № 15  
Братченко К. И.  
«04» 05 2018 год

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст: *с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических рецептур по производству хлебобулочных изделий, под общей редакцией Н. П. Мокрицкого и В. А. Тютелькина, 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 <sub>1</sub>	C	A
1,66	0,30	10,46	51,20	31,94	17,50	54,69	1,23	0,13	0,18	0,00



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Пирог фруктовый «школьный»*

*Возраст с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов на продукты для обучающихся по всем образовательным направлениям» под общей редакцией М. И. Могиланской и В. А. Тумелькиной, 2016г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	25,5	25,5	2,55	2,55
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Молоко	15	15	1,5	1,5
Сахар	4	4	0,4	0,4
Дрожжи	1	1	0,1	0,1
Фрукты свежие:				
Яблоко	43	15	4,3	1,5
или вишня	26	15	2,6	1,5
или черная смородина	18	15	1,8	1,5
<b>ВЫХОД</b>	-	50	-	5,0

Пищевая ценность блюда на выход 50 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
3,1	4,3	23,8	146,3	26,7	7,3	40,4	0,17	0,06	1,7	62,6

### Технология приготовления:

Жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирог дают расстечься, после чего выпекают при температуре 220-250 °С 15-20 мин.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

### Требования к качеству:

Внешний вид: имеет форму квадрата, с румяной корочкой.

Консистенция: рыхлая, нежная, сочная, корочка хрустящая.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого на поверхности; слегка желтоватый на срезе.

Запах и вкус: вкус кисло-сладкий; аромат фруктов, входящих в состав изделия.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Рассольник по-ленинградски*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник авторских рецептов «Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильницкой и В. А. Турецкой, 2019»*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель (с 1 марта)	100	66	10.0	6.0
или картофель (до 1 сентября)	75	60	7.5	6.0
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	80	60	8.0	6.0
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	85.7	60	8.57	6.0
или картофель (с 1 января по 29.29 февраля)	92.3	60	9.23	6.0
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	7	7	0.7	0.7
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	6	5	0.6	0.5
Масло сливочное	5	5	0.5	0.5
Бульон или вода	190	190	19.0	19.0
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	C	A
2.02	5.04	11.98	101.81	29.15	24.18	56.73	0.93	0.09	8.38	0.00

### Технология приготовления:

В кипящую воду или бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 5-10 мин после закипания добавляют припущенные или слегка пассерованные морковь, лук и припущенные огурцы соевые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль.

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

### Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, морковь – соломкой.

Консистенция: овощей – сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена.

Цвет: бульон – желтый, жир из поверхности – желтый, мясо овощей – натуральной.

Запах: огуречный, рассольный, овощей.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.



УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Вратченко К. И.  
«08» 09 2016 г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Птица запеченная*

*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. Малахова и В. А. Тутельяна, 2016г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	Порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	175	120,7	17,5	12,07
или сыпленок	172,4	120,7	17,24	12,07
или бройлер сыпленок	159	114,2	15,9	11,42
или курные окорочка	128,3	114,2	12,83	11,42
Масло растительное	5,1	5,1	0,51	0,51
Выход	-	85	-	8,5

Пищевая ценность блюда на выход 85 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
19,3	16,0	0,06	221,44	43,65	19,25	149,58	1,71	0,06	2,08	0,9

### Технология приготовления:

Обработанную тушку птицы кладут на противень, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 150-160 °С. Во время запекания птицы тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании.

Взрослых кур перед запеканием рекомендуется предварительно отварить до готовности.

На порцию птицу рубят непосредственно перед подачей, отпускают по 1-2 кусочка. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

### Требования к качеству:

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

Консистенция: корочка – хрустящая, внутри – мягкая, сочная.

Цвет: золотистый на поверхности, на разрезе – белый, окорочков – темно-серый

Запах: мяса запеченной птицы.

Вкус: умеренно соленый, мяса запеченной птицы.



УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУООШ № 15

Братченко К. И.

09 2024 год

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Ризотто из овощей*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры.

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель <sup>1</sup> (с 1 марта)	69,3	41,6	6,93	4,16
или картофель (до 1 сентября)	52	41,6	5,2	4,16
***** (с 1 сентября по 31 октября)	55,5	41,6	5,55	4,16
***** (с 1 ноября по 31 декабря)	59,4	41,6	5,94	4,16
***** (с 1 января по 29 29 февраля)	64	41,6	6,4	4,16
Морковь (с 1 января)	18/14,3 <sup>2</sup>	9,8	1,8/1,43	0,98
или морковь (с 1 января)	19/14,3 <sup>2</sup>	9,8	1,9/1,43	0,98
Лук репчатый	6,2/5,2 <sup>2</sup>	2,6	0,62/0,52	0,26
Репи	27,3/15,6 <sup>2</sup>	11,7	2,73/1,56	1,17
или брокколи	26/15,6 <sup>2</sup>	11,7	2,6/1,56	1,17
Капуста свежая белокочанная	32,5/23,4 <sup>2</sup>	21,1	3,25/2,34	2,11
Для соуса:				
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый	3,6	3	0,36	0,3
Вода	23	23	2,3	2,3
Масса ризотто	-	107	-	10,7
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
ВЫХОД	-	115	-	11,5

<sup>1</sup> при отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

<sup>2</sup> в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

Пищевая ценность блюда на выходе 115 г

Пищевые вещества				Минер вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
2,19	13,61	10,63	173,85	46	20,13	55,71	0,74	0,07	15,49	0,57

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУООШ № 15  
Братченки К. И.  
«06» 09. 2020 г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Компот из свежих плодов*

*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. П. Мохоманова и В. А. Гусельева 2019г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Чисто, г	Брутто, кг	Чисто, 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 <sub>1</sub>	C	A
0,12	0,10	27,50	111,38	16,26	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. Быстроразваривающиеся 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 сердцевины 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 МБОУООП № 15  
Братченко К. И.  
09.09.2016

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

*Возраст с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под общей редакцией М. П. Матвеевой и В. А. Тутельнича, 2016г.*

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
<b>Выход</b>		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 <sub>1</sub>	C	A
2,7	0,34	20,06	94,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,00



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

*Возраст с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	20	20	2.00	2.00
<b>Выход</b>		<b>20</b>		<b>2.00</b>

## Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на 100г

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
1.32	0.24	8.37	40.96	25.55	14	43.75	0.98	0.11	0.14	0.00





УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУООШ № 15

Братченко К. И.

09.09.2019

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: **Фрукты свежие**

Возраст: **с 7 до 11 лет**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов и Сборник рецептур по продуктам для обучающихся в высших учебных заведениях, под общей редакцией И. П. Могильной и В. А. Тютельны, 2019г**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Чиста, г	Брутто, кг	Чиста, кг
Яблоки	100	100	10	10
или груши	100	100	10	10
или персики	100	100	10	10
или абрикосы	100	100	10	10
или бананы	100	100	10	10
или виноград столовый	104,1	100	10,41	10
ВЫХОД	-	100	-	10

Пищевая ценность блюда на выход 100 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
0,5	0,5	12,83	57,82	25,0	14,17	18,33	0,5	0,04	5,0	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 приемке 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 разрезают 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 и зрелости плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Молоко кипяченое*

*Возраст с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры: 385

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур по производству хлебобулочных изделий, кондитерских изделий, молочных продуктов, мясных и рыбных изделий» (М. И. Арзамасов и В. А. Гусевых, 2011).*

### Молоко кипяченое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	211	200 <sup>1</sup>	21,1	20
Выход	-	200		20

<sup>1</sup> масса молока кипяченого

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	B1	C	A
5,8	5	9,6	107	240	28	180	0,2	0,08	2,6	0,4

### Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.