

МКУ «Комбинат школьного питания»

МЕНЮ
(при пищевой
аллергии)

Пищевая блок школы №6

г.Ачинск

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКУ «Комбинат школьного питания»



Н.И. Романенко

« 30 » декабря 2021 г.

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ (ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ)
КАРТАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ НА МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК,
ОРГАНИЗАТОР ПИТАНИЯ МКУ «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
(КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, Г. АЧИНСК, УЛ. КРАСНОГО ОКТЯБРЯ, СТРОЕНИЕ 34)**

Разработано
Некоммерческой организацией
"Фонд санитарно-эпидемиологического
благополучия Красноярского края"
" " " 20 г. Регистр № 05/01, М от 4 мая 2021 г.
Полное или частичное копирование для исполь-
зования третьими лицами без разрешения
разработчика запрещено

г. Ачинск

2021 г.

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)									
№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	День 3						Эн/л (ккал)	№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	День 3								
		Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)	Вес блюда				Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)					
			Б	Ж	У						Б	Ж	У						
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7						
Завтрак																			
15	Плов из отварной птицы	160	12,19	12,11	28,88	273,52	15	Плов из отварной птицы	200	15,24	15,14	36,10	341,90						
16	Овощи натуральные свежие (или соленные) помидоры	60	0,66	0,12	2,28	14,14	16	Овощи натуральные свежие (или соленные) помидоры	100	1,10	0,20	3,80	24,00						
ГП	Супки, бублики, баранки	40	4,28	0,48	28,48	135,60	ГП	Супки, бублики, баранки	40	4,28	0,48	28,48	135,60						
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00						
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00						
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	2,40	0,05	12,03	62,40						
	Итого	500	20,31	12,94	109,61	640,86		Итого	600	25,09	16,17	126,85	759,90						
Обед																			
17	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1,86	0,12	3,90	24,00	17	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	100	3,10	0,20	6,50	40,00						
18	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	5,00	10,65	95,00	18	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	5,00	10,65	95,00						
19	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	8,66	4,91	4,04	96,00	19	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	9,62	5,46	4,49	106,67						
20	Картофель отварной	180	3,72	10,19	21,52	185,60	20	Картофель отварной	180	3,72	10,19	21,52	185,60						
8	Кисель из свежих ягод	200	0,25	0,10	16,51	71,00	8	Кисель из свежих ягод	200	0,25	0,10	16,51	71,00						
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20						
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00						
	Итого	860	21,79	21,37	89,01	635,60		Итого	940	25,93	21,50	105,90	723,47						
Полдник																			
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00						
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50						
	Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50						
Норма выдачи спелой 1,2 гр., соли 1,8 гр.																			
			Б	Ж	У	Эн/л	Норма выдачи спелой 1,2 гр., соли 3 гр.							Эн/л					
Итого за день			43,10	34,71	241,42	1459,46	Итого за день							1689,87					
			Б	Ж	У	Эн/л	Б	Ж	У	Эн/л									
			52,22	38,27	280,45	1689,87													

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										
№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	День 4						№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	День 4										
		Вес блюда			Пищевые вещества (г)					Вес блюда			Пищевые вещества (г)							
		3	4	5	6	7	8			9	10	11	12	13	14					
1																				
		Завтрак								Завтрак										
39	Каша перловая (или пшеничная, или ячневая, или пшенная)	150	4,74	0,57	34,09	161,00	39	Каша перловая (или пшеничная, или ячневая, или пшенная)	180	5,65	0,68	40,65	191,00							
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00							
ГП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	115	1,72	0,57	24,15	110,00	ГП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	115	1,72	0,57	24,15	110,00							
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00							
ГП	Хлеб пшеничный или багет	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или багет	30	2,40	0,05	12,03	62,40							
	Итого	505	9,04	1,37	85,26	394,60		Итого	555	11,24	1,60	100,32	465,40							
		Обед								Обед										
16	Овощи натуральные свежие (или соленные) огурцы	60	0,48	0,06	1,50	8,40	16	Овощи натуральные свежие (или соленные) огурцы	100	0,80	0,10	2,50	14,00							
21	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,70	2,85	18,83	111,25	21	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,70	2,85	18,83	111,25							
22	Тефтели из говядины "скинл"	90	10,77	16,26	11,13	234,00	22	Тефтели из говядины "скинл"	100	11,97	18,07	12,37	260,00							
23	Капуста тушеная	150	3,13	4,64	12,37	113,00	23	Капуста тушеная	180	3,76	5,57	14,84	135,60							
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00							
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20							
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00							
	Итого	830	23,15	24,86	109,22	766,65		Итого	940	27,24	27,14	127,77	882,05							
		Полдник								Полдник										
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00							
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50							
	Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50							
	Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 1,8 гр.							Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 3 гр.												
	Итого за день		33,19	26,63	237,28	1344,25		Итого за день		39,68	29,34	275,79	1553,95							

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)									
№ ТК (ТТК)*	1	День 5						№ ТК (ТТК)*	1	День 5									
		Наименование блюда		Питательные вещества (г)		Эн/л (ккал)	7			Наименование блюда		Питательные вещества (г)		Эн/л (ккал)	7				
		2	3	4	5					6	3	4	5			6			
		Завтрак								Завтрак									
24	24	Жаркое по-домашнему (азу)	200	23,64	21,09	15,09	344,55	24	Жаркое по-домашнему (азу)	200	23,64	21,09	15,09	344,55					
3	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00					
ГП	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	115	0,46	0,46	11,27	54,05	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	115	0,46	0,46	11,27	54,05					
ГП	ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00					
ГП	ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	2,40	0,05	12,03	62,40					
		Итого	555	26,68	21,78	53,38	522,20		Итого	575	27,97	21,90	61,88	563,00					
		Обед								Обед									
11	11	Игра морковная	60	1,26	4,08	8,28	75,00	11	Игра морковная	100	2,10	6,80	13,80	125,00					
26	26	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,38	23,56	157,00	26	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,38	23,56	157,00					
27	27	Гуляш из говядины	90	13,15	16,22	3,22	211,80	27	Гуляш из говядины	120	17,53	21,63	4,29	282,40					
1	1	Макаронные изделия отварные	150	5,71	0,68	33,62	159,00	1	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,80	39,97	190,00					
28	28	Компот из смеси сухофруктов	200	0,55	0,00	21,13	90,00	28	Компот из смеси сухофруктов	200	0,55	0,00	21,13	90,00					
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20					
ГП	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00					
		Итого	830	31,63	27,41	122,20	856,80		Итого	960	39,87	35,16	148,98	1069,60					
		Полдник								Полдник									
9	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00					
ГП	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50					
		Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50					
		Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 1,8 гр.								Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 3 гр.									
		Итого за день	59,31	49,59	218,38	1562,00		Итого за день	69,04	57,66	258,56	1839,10							

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										
№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	День 6					Эн/н (ккал)	№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	День 6					Эн/н (ккал)					
		Вес блюда	Пищевые вещества (г)			3				4	5	6	3	Пищевые вещества (г)			7			
			Б	Ж	У									Б		Ж		У		
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак																				
34	Картофель отварной	180	3,72	10,19	21,52	185,60	34	Картофель отварной	180	3,72	10,19	21,52	185,60	34	Картофель отварной	180	3,72	10,19	21,52	185,60
29	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	8,66	4,91	4,04	96,00	29	Рыба, тушеная в томате с овощами	120	11,54	6,55	5,39	128,00	29	Рыба, тушеная в томате с овощами	120	11,54	6,55	5,39	128,00
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	2,40	0,05	12,03	62,40	ГП	Хлеб ржаной	30	2,40	0,05	12,03	62,40
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	2,40	0,05	12,03	62,40	ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	2,40	0,05	12,03	62,40
	Итого	510	14,96	15,33	52,58	405,20		Итого	560	20,06	16,84	61,02	480,40		Итого	560	20,06	16,84	61,02	480,40
Обед																				
16	Овощи натуральные свежие (или соленные) помидоры	60	0,66	0,12	2,28	14,14	16	Овощи натуральные свежие (или соленные) помидоры	100	1,10	0,20	3,80	24,00	16	Овощи натуральные свежие (или соленные) помидоры	100	1,10	0,20	3,80	24,00
30	Свекольник	250	2,06	5,98	13,23	130,00	30	Свекольник	250	2,06	5,98	13,23	130,00	30	Свекольник	250	2,06	5,98	13,23	130,00
31	Курица в соусе с томатом	90	10,08	10,92	3,08	151,00	31	Курица в соусе с томатом	100	11,20	12,13	3,42	167,78	31	Курица в соусе с томатом	100	11,20	12,13	3,42	167,78
32	Рис отварной	150	3,83	0,56	31,63	177,00	32	Рис отварной	180	4,60	0,67	37,96	212,40	32	Рис отварной	180	4,60	0,67	37,96	212,40
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00
	Итого	830	22,70	18,63	115,61	772,14		Итого	940	26,97	19,53	137,64	895,38		Итого	940	26,97	19,53	137,64	895,38
Полдник																				
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50
	Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50
Норма выдачи спедий 1,2 гр., соли 1,8 гр.																				
	Итого за день		38,66	34,36	210,99	1360,34		Итого за день		48,23	36,97	246,36	1582,28		Итого за день		48,23	36,97	246,36	1582,28

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)									
№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	Вес блюда					Эн/ц (ккал)	№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	Вес блюда					Эн/ц (ккал)				
		Пищевые вещества (г)								Пищевые вещества (г)									
		Б	Ж	У	4	5				6	Б	Ж	У	4		5	6		
1		3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7						
День 7																			
Завтрак																			
1	Макаронные изделия отварные	150	5,71	0,68	33,62	159,00	1	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,80	39,97	190,00						
	Яблоко, или груша, или банан, или др.	115	0,46	0,46	11,27	54,05	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	115	0,46	0,46	11,27	54,05						
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00						
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	1,45	1,25	12,45	69,00						
ГП	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00						
3	Итого	505	8,75	1,37	71,91	336,65		Итого	555	10,17	2,81	87,18	415,05						
Обед																			
11	Икра морковная	60	1,26	4,08	8,28	75,00	11	Икра морковная	100	2,10	6,80	13,80	125,00						
33	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	2,70	2,85	18,83	111,25	49	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	2,70	2,85	18,83	111,25						
6	Котлеты или биточки рыбные	90	12,57	2,39	7,72	100,00	6	Котлеты или биточки рыбные	120	16,76	3,19	10,29	133,33						
35	Рис, припущенный с томатом	150	3,80	8,05	33,51	222,30	45	Рис, припущенный с томатом	180	4,56	9,66	40,21	266,76						
8	Кисель из свежих ягод	200	0,25	0,10	16,51	71,00	8	Кисель из свежих ягод	200	0,25	0,10	16,51	71,00						
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20						
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00						
	Итого	830	26,05	18,52	117,24	743,55		Итого	960	33,78	23,15	145,87	932,54						
Полдник																			
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00						
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50						
	Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50						
Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 1,8 гр.																			
	Итого за день		35,80	20,29	231,95	1263,20		Итого за день		45,15	26,56	280,75	1554,09						

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)												Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)															
№ ТК (ГТК)*	1	№ ТК (ГТК)*	2	День 8						№ ТК (ГТК)*	3	День 8															
				Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)			3	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)									
						Б	Ж	У							4	5	6		7								
				Завтрак																							
39	Каша перловая (или пшеничная, или ячневая, или пшенная)	150	4,74	0,57	34,09	161,00	39	Каша перловая (или пшеничная, или ячневая, или пшенная)	180	5,65	0,68	40,65	191,00														
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00														
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	115	0,46	0,46	11,27	54,05	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	115	0,46	0,46	11,27	54,05														
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00														
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	2,40	0,05	12,03	62,40														
	Итого	505	7,78	1,26	72,38	338,65		Итого	555	9,98	1,49	87,44	409,45														
				Обед																							
36	Икра баклажанная (промышленного производства)	60	1,02	7,98	3,06	88,80	36	Икра баклажанная (промышленного производства)	100	1,70	13,30	5,10	148,00														
18	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	5,00	10,65	95,00	18	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	5,00	10,65	95,00														
24	Жаркое по-домашнему (азу)	200	23,59	22,79	15,01	359,55	24	Жаркое по-домашнему (азу)	200	23,59	22,79	15,01	359,55														
28	Компот из смеси сухофруктов	200	0,55	0,00	21,13	90,00	28	Компот из смеси сухофруктов	200	0,55	0,00	21,13	90,00														
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20														
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00														
	Итого	790	32,46	36,82	82,24	797,35		Итого	860	35,08	41,64	98,12	917,75														
				Полдник																							
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00														
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50														
	Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50														
	Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 1,8 гр.							Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 3 гр.																			
	Итого за день		41,24	38,48	197,42	1319,00		Итого за день		46,26	43,73	233,26	1533,70														

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)												Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)											
День 9												День 9											
№ ТК (ГТК)*	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)	№ ТК (ГТК)*	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)										
			Б	Ж	У					Б	Ж	У											
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7										
Завтрак												Завтрак											
39	Каша перловая (или пшеничная, или ячневая, или пшенная)	150	4,74	0,57	34,09	161,00	39	Каша перловая (или пшеничная, или ячневая, или пшенная)	180	5,65	0,68	40,65	191,00										
2	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	2	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,30	63,00										
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00										
ГП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	115	1,72	0,57	24,15	110,00	ГП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	115	1,72	0,57	24,15	110,00										
ГП	Хлеб пшеничный или багет	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или багет	30	2,40	0,05	12,03	62,40										
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00										
	Итого	545	14,14	5,97	85,56	457,60		Итого	595	16,34	6,20	100,62	528,40										
Обед												Обед											
17	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1,86	0,12	3,90	24,00	1	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	100	3,10	0,20	6,50	40,00										
37	Суп с рыбными консервами	200	6,78	3,92	11,02	118,40	60	Суп с рыбными консервами	250	8,48	4,90	13,78	148,00										
27	Гуляш из говядины	90	13,15	16,22	3,22	211,80	27	Гуляш из говядины	120	17,53	21,63	4,29	282,40										
38	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,55	7,85	37,08	253,05	38	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,26	9,42	44,50	303,66										
8	Кисель из свежих ягод	200	0,25	0,10	16,51	71,00	8	Кисель из свежих ягод	200	0,25	0,10	16,51	71,00										
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20										
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00										
	Итого	780	36,06	29,26	104,12	842,25		Итого	960	47,03	36,80	131,81	1070,26										
Полдник												Полдник											
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00										
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50										
	Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50										
Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 1,8 гр.												Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 3 гр.											
Итого за день			Б	Ж	У	Эн/л	Итого за день					Б	Ж	У	Эн/л								
			51,20	35,63	232,48	1482,85						64,57	43,60	280,13	1805,16								

Дети 6-11 лет (дети с пищевой аллергией на молочный белок)										Дети 12 лет и старше (дети с пищевой аллергией на молочный белок)									
День 10										День 10									
№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)	№ ТК (ТТК)*	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)						
			Б	Ж	У					Б	Ж	У							
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7						
Завтрак																			
25	Плов из отварной говядины	200	15,06	17,15	39,26	372,00	25	Плов из отварной говядины	200	15,06	17,15	39,26	372,00						
16	Овощи натуральные свежие (или соленные) огурцы	60	0,48	0,06	1,50	8,40	16	Овощи натуральные свежие (или соленные) огурцы	100	0,80	0,10	2,50	14,00						
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00	3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,05	42,00						
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00						
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,60	0,03	8,02	41,60	ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	2,40	0,05	12,03	62,40						
	Итого	500	18,12	17,44	67,78	504,00		Итого	560	19,73	17,60	77,28	550,40						
Обед																			
40	Морская капуста	60	0,50	5,10	0,00	75,00	40	Морская капуста	100	0,83	8,50	0,00	125,00						
5	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,68	4,49	17,85	121,00	5	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,68	4,49	17,85	121,00						
22	Тефтели из говядины "сжикн"	90	10,77	16,26	11,13	234,00	22	Тефтели из говядины "сжикн"	100	11,97	18,07	12,37	260,00						
20	Картофель отварной	180	3,72	10,19	21,52	185,60	20	Картофель отварной	180	3,72	10,19	21,52	185,60						
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00						
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	18,95	104,00	ГП	Хлеб пшеничный	65	5,20	0,10	26,07	135,20						
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	45	2,21	0,45	20,16	90,00						
	Итого	860	22,74	37,09	115,89	915,60		Итого	940	26,21	41,80	130,97	1052,80						
Полдник																			
9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00	9	Сок овощной, фруктовый	200	0,60	0,00	33,00	136,00						
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	150	0,60	0,60	14,70	70,50						
	Итого	300	1,00	0,40	42,80	183,00		Итого	350	1,20	0,60	47,70	206,50						
Норма выдачи специй 1,2 гр., соли 1,8 гр.																			
	Итого за день		41,86	54,93	226,47	1602,60		Итого за день		47,14	60,00	255,95	1809,70						

Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей 6-11 лет	Пищевые вещества (г)				Эн/ц (ккал)
	Б	Ж	У	У	
Итого за 10 дней	427,95	362,05	2256,31		14221,55
Итого за 1 день	35,66	30,17	188,03		1185,13
Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей 12 лет и старше	Пищевые вещества (г)				Эн/ц (ккал)
Б	Ж	У	У		
Итого за 10 дней	513,24	414,20	2658,41		16721,97
Итого за 1 день	51,32	41,42	265,84		1672,20

Примечание: ГП - готовый продукт.

* в каждой технологической карте указано наименование сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и номер рецептуры согласно сборника

Примечание: ГП - готовый продукт.

* в каждой технологической карте указано наименование сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и номер рецептуры согласно сборника

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	53	53	63	63
Вода	318	318	378	338
Масса отварных макаронных изделий		150		180
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
5,71	0,68	33,62	159,00
дети с 12 лет и старше			
6,79	0,80	39,97	190,00

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут, без последующей промывки. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, форма сохранена, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): яйцо вареное

Номер рецептуры: 300

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход		1 шт.		1 шт.

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
5,10	4,60	0,30	63,00
дети с 12 лет и старше			
5,10	4,60	0,30	63,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром

Номер рецептуры: 492,493

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	1,3	1,3
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	10	10	10	10
Вода	140	140	140	140
Выход с сахаром		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
0,00	0,00	10,05	42,00
дети с 12 лет и старше			
0,00	0,00	10,05	42,00

Технология приготовления

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая	60	60	100/60	100/60
Выход		60		100/60

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
60 гр.			
1,14	5,34	4,62	71,40
100 гр.			
1,90	8,90	7,70	119,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый (коричневый).

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 142

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая	63	50	63	50
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	41	30	41	30
С 1 ноября-31 декабря	43	30	43	30
С 1 января-28-29 февраля	47	30	47	30
С 1 марта	50	30	50	30
Морковь				
До 1 января	16	13	16	13
С 1 января	17	13	17	13
Лук репчатый	13	10	13	10
Томатное пюре	2,5	2,5	2,5	2,5
Масло растительное	5	5	5	5
Вода	200	200	200	200
Выход супа		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
1,68	4,49	17,85	121,00
дети с 12 лет и старше			
1,68	4,49	17,85	121,00

Технология приготовления

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

Капусту нарезают пашками, картофель - дольками.

В кипящую воду кладут подготовленную капусту нарезанную пашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль, варят до готовности. В конце варки добавляют соль. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

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

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №6

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 345

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыба-филе	74	72	99	96
Хлеб пшеничный	17	17	23	23
Вода	13	13	17	17
Яйца	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
Масса полуфабриката		107		143
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Масса готовых котлет		90		120
Выход		90		120

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
12,57	2,39	7,72	100,00
дети с 12 лет и старше			
16,76	3,19	10,29	133,33

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, второй раз вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 7

Рис отварной с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	31	31	37	37
Вода	186	186	210	210
Масса отварного риса		80		96
Морковь				
До 1 января	100	80	120	96
С 1 января	106	80	128	96
Лук репчатый	18	15	21	18
Масло растительное	5	5	6	6

Масса пассерованных овощей		70		84
Выход		150		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л. воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду.

Морковь лук репчатый мелко шинкуют слегка пассеруют, перемешивают с отварным рисом. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются рис с овощами уложен горкой.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

Вкус: отварного риса в сочетании с овощами, солоноватый.

Запах: отварного риса в сочетании с овощами.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
----------	---------	-------------	-------------------

дети с 6-11 лет			
3,20	5,36	22,27	169,00
дети с 12 лет и старше			
3,84	6,43	26,72	202,80

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): кисель из свежих ягод

Номер рецептуры: 505

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Черная смородина и др	25	24	25	24
Сахар-песок	10	10	10	10
Вода	185	185	185	185
Крахмал	6	6	6	6
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
0,25	0,10	16,51	71,00
дети с 12 лет и старше			
0,25	0,10	16,51	71,00

Технология приготовления компот

Подготовленную ягоду при необходимости перебирают, удаляют плодоножки. Ягоду моют. Протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1/5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала), добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струе вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.

Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1/5 и процеживают.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель налит в стакан или кружку.

Консистенция: средне густоты, без комков.

Цвет: соответствует виду ягод.

Вкус: сладкий, соответствует виду ягод.

Запах: соответствует виду ягод.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): сок овощной, фруктовый

Номер рецептуры: 518

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Соки овощные, или фруктовые	200	200	200	200
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
0,60	0,00	33,00	136,00
дети с 12 лет и старше			
0,60	0,00	33,00	136,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из мяса (говядины)*

Номер рецептуры:407

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

*в сборнике рецептур указано мяса птицы, в данной рецептуре мяса птицы заменено на говядину

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	88	65	88	65
Или мясо на кости	72	65	72	65
Масса отварного мяса		40		40
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	166	133	166	79
С 1 ноября-31 декабря	190	133	190	79
С 1 января-28-29 февраля	205	133	205	79
С 1 марта	222	133	222	79
Морковь				
До 1 января	25	20	25	20
С 1 января	27	20	27	20
Лук репчатый	8	7	8	7
Капуста белокочанная	40	32	40	32
Масло растительное	7	7	7	7
Выход рагу из овощей		180		180
Выход рагу из		220		220

овощей с мясом				
----------------	--	--	--	--

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
9,71	13,31	20,82	251,00
дети с 12 лет и старше			
9,71	13,31	20,82	251,00

Технология приготовления

Говядину отваривают, отварное мясо нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 ° С в закрытой посуде.

Режут дольками или кубиками картофель и коренья. Коренья пассеруют. Капусту нарезают шашками, припускают. Картофель и овощи тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут до готовности

Отпускают рагу из овощей мясом

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь				
До 1 января	55	45	94	75
С 1 января	60	45	100	75
Или свекла				
До 1 января	55	45	94	75
С 1 января	60	45	100	75
Лук репчатый	13	11	21	18
Томатное пюре	17	17	28	28
Масло растительное	5	5	8	8
Сахар	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию икра свекольная

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
1,44	4,26	6,24	69,00
дети с 12 лет и старше			
2,40	7,10	10,40	115,00

Химический состав на 1 порцию икра морковная

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
1,26	4,08	8,28	75,00
дети с 12 лет и старше			
2,10	6,80	13,80	125,00

Технология приготовления

Свеклу и морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Температура подачи не выше 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: светло – оранжевый - морковной икры и малинового – красный - свекольной.

Вкус: моркови или свеклы, пассерованного лука репчатого и томата.

Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): рассольник ленинградский
Номер рецептуры: 134

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	100	75
С 1 ноября-31 декабря	107	75	107	75
С 1 января-28-29 февраля	116	75	116	75
С 1 марта	125	75	125	75
Крупа перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная	5	5	5	5
Морковь				
До 1 января	12,5	10	12,5	10
С 1 января	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	6	5	6	5
Огурцы соленые	17/27	15	17/27	15
Масло растительное	5	5	5	5
Вода	188	188	188	188
Выход супа		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
2,05	5,25	16,25	121,25
дети с 12 лет и старше			
2,05	5,25	16,25	121,25

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1/3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы, и при необходимости, удаляют семена (в этом случае масса брутто увеличивается). Огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон кладут крупы, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 381

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	85	77	95	86
Или мясо на кости	104	77	116	86
Или фарш	78	77	87	86
Хлеб пшеничный	17	17	19	19
Сухари	10	10	11	11
Вода	21	21	23	23
Масса полуфабриката		113		125
Масло растительное	6	6	7	7
Масса готовых изделий		90		100
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
14,83	11,87	13,63	220,00
дети с 12 лет и старше			
16,48	13,19	15,14	244,44

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 °С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

Вкус: мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: мяса, запанированного в сухарях.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 14

Макаронные изделия отварные с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	26	26	32	32
Вода	156	156	192	192
Масса отварных макаронных изделий		75		90
Морковь				
До 1 января	108	86	129	103
С 1 января	114	86	137	103
Лук репчатый	19	16	23	19

Масло растительное	5	5	6	6
Масса пассерованных овощей		75		90
Выход		150		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки.

Морковь, лук репчатый мелко шинкуют, слегка пассеруют, перемешивают с отварными макаронными изделиями. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 2-3 минуты.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, макароны с овощами уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с овощами.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
5,09	5,45	28,72	178,00
дети с 12 лет и старше			
6,11	6,54	34,46	213,60

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): плов из отварной птицы

Номер рецептуры: 406

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	158	140	198	175
Масса тушек вареных кур		101		126
Масса отварной мякоти птицы без кожи		53		66
Масло растительное	8	8	10	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Крупа рисовая	37	37	46	46
Бульон для риса	79	79	99	99
Масса готового риса с овощами		107		134
Выход		160		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
12,19	12,11	28,88	273,52
дети с 12 лет и старше			
15,24	15,14	36,10	341,90

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульон. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль, доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане).

При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса птицы, рис рассыпчатый с овощами.

Консистенция: мяса - мягкая, риса с овощами - мягкая.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): овощи натуральные свежие (или соленые)

Номер рецептуры: 106,107

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры соленые	64	60	107	100
Или огурцы соленые	63	60	105	100
Помидоры или огурцы соленые (с учетом рассола)	109	109	182	100
Или помидоры свежие	64	60	107	100
Или огурцы свежие	63	60	105	100
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Огурцы свежие 100 гр.			
0,8	0,1	2,5	14
Огурцы соленые 100 гр.			
0,8	0,1	1,7	13
Помидоры свежие 100 гр.			
1,1	0,2	3,8	24
Помидоры соленые 100 гр.			
1,1	0,1	3,5	20

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. С 1 марта овощи натуральные свежие заменить на овощи натуральные соленые.

Соленые огурцы или помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Свежие огурцы и помидоры, промывают небольшими партиями. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У свежих помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают дольками или используют в целом виде.

Температура подачи не выше 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 17

Зеленый горошек, фасоль, кукуруза консервированные отварные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый консервированный	92/116	60/75	116/154	75/100
Кукуруза (или фасоль) консервированная	100/125	60/75	125/167	75/100
Выход		60/75		75/100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного

питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу, или фасоль) прогревают в собственном отваре, отвар сливают, охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не выше 14° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: горошек (или кукуруза, или фасоль) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы, фасоли-белый или красный.

Вкус: горошка (или кукурузы, или фасоли) отварной.

Запах: горошка (или кукурузы, или фасоли) отварной.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
3,24	7,58	18,87	150,00
дети с 12 лет и старше			
3,89	9,09	22,65	180,00

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла				
До 1 января	50	40	50	40
С 1 января	53	40	53	40
Капуста свежая	25	20	25	20
Или капуста квашеная	22	15	22	15
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	26	20	26	20
С 1 ноября-31 декабря	28	20	28	20
С 1 января-28-29 февраля	30	20	30	20
С 1 марта	33	20	33	20
Морковь				
До 1 января	16	13	16	13
С 1 января	17	13	17	13
Лук репчатый	12	10	12	10
Томатное пюре	7,5	7,5	7,5	7,5
Масло растительное	5	5	5	5
Сахар	2,5	2,5	2,5	2,5
Вода	200	200	200	200
Выход супа		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
1,83	5,00	10,65	95,00
дети с 12 лет и старше			
1,83	5,00	10,65	95,00

Технология приготовления

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

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук-полукольцами или мелко рубят. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110° С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

При использовании квашеной капусты, ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), тушат, в начале на сильном огне, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощи-мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушенная в томате с овощами

Номер рецептуры: 343

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	57	55	63	61
Вода или бульон	16	16	18	18
Морковь				
До 1 января	24	19	26	21
С 1 января	25	19	28	21
Лук репчатый	11	9	12	10
Томатное пюре	6	6	7	7
Масло растительное	5	5	6	6
Сахар	1,6	1,6	1,8	1,8
Масса тушеной рыбы		45		50
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		90		100
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
8,66	4,91	4,04	96,00

дети с 12 лет и старше			
9,62	5,46	4,49	106,67

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей под углом 90° С, укладывают в посуду смазанную маслом в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом и овощами, в котором тушилось.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы соответствует виду рыбы, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): картофель отварной

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	245	184	245	184
С 1 ноября-31 декабря	263	184	263	184
С 1 января-28-29 февраля	283	184	283	184
С 1 марта	307	184	307	184
Масса отварного картофеля		173		173
Масло растительное	8	8	8	8
Выход		180		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
3,72	10,19	21,52	185,60
дети с 12 лет и старше			
3,72	10,19	21,52	185,60

Технология приготовления

Очищенный картофель целиком, дольками или крупными кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 11,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. Поливают готовый картофель маслом растительным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, форма клубней или нарезки сохранена.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: от белого до желтоватого.

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

Запах: вареного картофеля и растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 147

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	100	75
С 1 ноября-31 декабря	107	75	107	75
С 1 января-28-29 февраля	116	75	116	75
С 1 марта	125	75	125	75
Макароны, лапша, вермишель	10	10	10	10
Морковь				
До 1 января	12,5	10	12,5	10
С 1 января	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло растительное	2,5	2,5	4	4
Вода	175	175	175	175
Выход супа		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
2,70	2,85	18,83	111,25
дети с 12 лет и старше			
2,70	2,85	18,83	111,25

Технология приготовления

В кипящую воду кладут картофель, припущенные маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Макаронные изделия можно бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели из говядины «ежики»

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мясо жилованное	63	57	69	63
Или мясо на кости	77	57	86	63
Вода	9	9	10	10
Крупа рисовая	8	8	9	9
Масса готового рассыпчатого риса		23		25
Лук репчатый	32	27	36	30
Масло растительное	5	5	6	6
Масса пассерованного лука		14		15
Мука пшеничная	6	6	7	7
Масса полуфабриката		107		119
Масса готовых тефтелей		90		100
Масло растительное	8	8	9	9
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
10,77	16,26	11,13	234,00
дети с 12 лет и старше			
11,97	18,07	12,37	260,00

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Рис перебирают, варят рассыпчатую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют и пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают, разделяют в виде шариков. Шарики панируют в муке, изделия доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 °С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 369

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина I категории				
Мясо жилованное	106	101	106	101
Или мясо на кости	137	101	137	101
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	138	104	138	104
С 1 ноября-31 декабря	149	104	149	104
С 1 января-28-29 февраля	160	104	160	104
С 1 марта	174	104	174	104
Лук репчатый	17	14	17	14
Масло растительное	6	6	6	6
Томат-пюре	6	6	6	6
Масса тушеного мяса		64		64
Масса готовых овощей		136		136
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
23,59	22,79	15,01	359,55
дети с 12 лет и старше			
23,59	22,79	15,01	359,55

Технология приготовления

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо тушат, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль и бульон (продукт должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): азу

Номер рецептуры: 364

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	80	73	80	73
Или мясо на кости	99	73	99	73
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	164	123	164	123
С 1 ноября-31 декабря	176	123	176	123
С 1 января-28-29 февраля	189	123	189	123
С 1 марта	205	123	205	123
Лук репчатый	18	15	18	15
Масло растительное	7	7	7	7
Томат-пюре	9	9	9	9
Огурцы соленые	20/33	18	20/33	18
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масса тушеного мяса		46		46
Масса готовых овощей		154		154
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
16,25	19,47	20,71	323,85
дети с 12 лет и старше			
16,25	19,47	20,71	323,85

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Мясо нарезают брусочками по 10-15 гр., тушат, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 370

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	72	65	72	65
Или мясо на кости	88	65	88	65
Масса вареного мяса		40		40
Крупа рисовая	54	54	54	54
Масло растительное	8	8	8	8
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь				
До 1 января	25	20	25	20
С 1 января	27	20	27	20
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
15,06	17,15	39,26	372,00
дети с 12 лет и старше			
15,06	17,15	39,26	372,00

Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают.

Мясо зачищают и варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г. Добавляют пассерованную на масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в ркпе остается вода при промывании в количестве 15% от масс крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160° С в течение 30-40 минут.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей, мяса и риса сохранена.

Консистенция: мяса-мягкая, нежная; риса-мягкая.

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

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

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 144

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	84	63	84	63
С 1 ноября-31 декабря	90	63	90	63
С 1 января-28-29 февраля	97	63	97	63
С 1 марта	105	63	105	63
Горох лущеный	21	20	21	20
Морковь				
До 1 января	16	13	16	13
С 1 января	17	13	17	13
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло растительное	5	5	5	5
Вода	163	163	163	163
Выход супа		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
5,49	5,38	23,56	157,00
дети с 12 лет и старше			
5,49	5,38	23,56	157,00

Технология приготовления

Горох перебирают, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же водой до размягчения соли без соли. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенную с маслом морковь, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, часть гороха разварена.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох - лущеный - пореобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло - желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованной моркови и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): гуляш из говядины

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	80	73	107	97
Или мясо на кости	99	73	133	97
Морковь				
До 1 января	3,4	2,7	5	4
С 1 января	3,6	2,7	5,3	4
Лук репчатый	2,1	1,8	2,9	2,4
Масса отварного мяса		45		60
Морковь				
До 1 января	10	8	14	11
С 1 января	11	8	15	11
Лук репчатый	10	8	13	11
Масло растительное	6	6	8	8
Томатное пюре	5	5	7	7
Мука пшеничная	2,7	2,7	4	4
Масса тушеного мяса		45		60
Масса соуса		45		60
Выход		90		120

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
13,15	16,22	3,22	211,80
дети с 12 лет и старше			
17,53	21,63	4,29	282,40

Технология приготовления

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный и пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 ° С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку.

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

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с луком и томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 508

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сухофрукты	25	30,5*	25	30,5*
Сахар-песок	10	10	10	10
Вода	195	195	195	195
Выход		200		200

*масса сухофруктов отварных

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
0,55	0,00	21,13	90,00
дети с 12 лет и старше			
0,55	0,00	21,13	90,00

Технология приготовления компот

Подготовленные сухофрукты промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и варят до готовности. Охлаждают. Сухофрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушенная в томате с овощами

Номер рецептуры: 343

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	57	55	676	73
Вода или бульон	16	16	21	21
Морковь				
До 1 января	24	19	31	25
С 1 января	25	19	33	25
Лук репчатый	11	9	15	12
Томатное пюре	6	6	8	8
Масло растительное	5	5	7	7
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масса тушеной рыбы		45		60
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		90		120
Выход		90		120

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
8,66	4,91	4,04	96,00

дети с 12 лет и старше			
11,54	6,55	5,39	128,00

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей под углом 90° С, укладывают в посуду смазанную маслом в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом и овощами, в котором тушилось.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы соответствует виду рыбы, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): свекольник

Номер рецептуры:131

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла				
До 1 января	80	64	80	64
С 1 января	85	64	85	64
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	57	43	57	43
С 1 ноября-31 декабря	61	43	61	43
С 1 января-28-29 февраля	66	43	66	43
С 1 марта	72	43	72	43
Морковь				
До 1 января	12,5	10	12,5	10
С 1 января	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	12	11	12	11
Томатное пюре	3	3	3	3
Масло растительное	5	5	5	5
Сахар	2,5	2,5	2,5	2,5
Вода	203	203	203	203
Выход супа		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
2,06	5,98	13,23	130,00
дети с 12 лет и старше			
2,06	5,98	13,23	130,00

Технология приготовления

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон кладут пассерованные морковь и лук репчатый, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томатное пюре, варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сахар.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): курица в соусе с томатом

Номер рецептуры: 405

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные	156	138	173	153
Масса вареных кур		99		110
Отварная мякоть птицы без кожи и костей		53		58
Масло растительное	7	7	8	8
Лук репчатый	6	6	8	6
Томатное пюре	7	7	8	8
Мука пшеничная	1,4	1,4	1,6	1,6
Чеснок	0,9	0,7	1	0,8
Морковь				
До 1 января	11,3	9	12,5	10
С 1 января	12,0	9	13,3	10
Вода	35	35	38	38
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
10,08	10,92	3,08	151,00
дети с 12 лет и старше			
11,20	12,13	3,42	167,78

Технология приготовления

Курицу отваривают тушками (целиком), отделяют мякоть от кожи и костей и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, бланшируют, затем пассеруют без изменения цвета. Муку пассеруют без изменения цвета (без масла), разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают морковь, лук, проваривают 1-20 минут (до готовности овощей), вводят томатное пюре, варят 5 минут, закладывают мякоть курицы и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, доводят до кипения и подают.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тушеные кусочки птицы с овощами в соусе томатном.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: розовый, курицы на разрезе-белый.

Вкус: тушеный птицы с овощами, в соусе с томатом, умеренно соленый.

Запах: тушеный птицы с овощами, в соусе с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис отварной

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	57	57	68	68
Вода	342	342	408	408
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
3,83	0,56	31,63	177,00
дети с 12 лет и старше			
4,60	0,67	37,96	212,40

Технология приготовления

Перед использованием крупы перебирают, промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (60 л. воды, 40 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в перекладывают на противень слоем 3-4 см, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: отварного риса, солоноватый.

Запах: отварного риса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 149,169

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	117	88	117	88
С 1 ноября-31 декабря	126	88	126	88
С 1 января-28-29 февраля	136	88	136	88
С 1 марта	147	88	147	88
Морковь				
До 1 января	11	9	11	9
С 1 января	12	9	12	9
Лук репчатый	11	9	11	9
Томатное пюре	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Вода	154	154	154	154
Выход		220		220
Фрикадельки мясные готовые		30		30
Выход с мясными фрикадельками		250		250
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	37	34	37	34
Или мясо на кости	46	34	46	34

Или фарш	34,3	34	34,3	34
Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	3	3	3	3
Яйца	1/16 шт.	2,5	1/16 шт.	2,5
Масса полуфабриката		40		40
Выход		30		30

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
8,33	5,79	20,44	167,54
дети с 12 лет и старше			
8,33	5,79	20,44	167,54

Технология приготовления супа

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технология приготовления фрикаделек

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и

добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным 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.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): картофель отварной

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	245	184	245	184
С 1 ноября-31 декабря	263	184	263	184
С 1 января-28-29 февраля	283	184	283	184
С 1 марта	307	184	307	184
Масса отварного картофеля		173		173
Масло растительное	8	8	8	8
Выход		180		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
3,72	10,19	21,52	185,60
дети с 12 лет и старше			
3,72	10,19	21,52	185,60

Технология приготовления

Очищенный картофель целиком, дольками или крупными кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 11,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. Поливают готовый картофель маслом растительным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, форма клубней или нарезки сохранена.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: от белого до желтоватого.

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

Запах: вареного картофеля и растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис, припущенный с томатом

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	53	53	63	63
Вода или бульон	101	101	121	121
Томатное пюре	7,5	7,5	9	9
Масло растительное	7	7	8	8
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
3,80	8,05	33,51	222,30
дети с 12 лет и старше			
4,56	9,66	40,21	266,76

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают.

Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (количество жидкости, положенное по рецептуре уменьшают на 15% от массы крупы, т.к. остается жидкость при промывании крупы). Рис варят при слабом кипении, периодически помешивая, до загустения. Затем вводят томатное пюре пассерованное маслом, перемешивают, плотно закрывают крышкой и уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140-160° С до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: рис рассыпчатый с томатом уложен на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: в меру соленый, рассыпчатого риса в сочетании с томатом.

Запах: рассыпчатого риса в сочетании с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра баклажанная (промышленного производства)

Номер рецептуры: 117

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра баклажанная	60	60	100	100
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
1,02	7,98	3,06	88,80
дети с 12 лет и старше			
1,70	13,30	5,10	148,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: густая, однородная.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: баклажан.

Запах: баклажан.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 153

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыбная консерва	32	32	40	40
Крупа рисовая, или перловая, овсяная, пшеничная	4	4	5	5
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	74	56	93	70
С 1 ноября-31 декабря	80	56	100	70
С 1 января-28-29 февраля	86	56	108	70
С 1 марта	94	56	117	70
Морковь				
До 1 января	18	14	23	18
С 1 января	19	14	24	18
Лук репчатый	7	6	10	8
Масло растительное	3	3	4	4
Вода	160	160	200	200
Выход		200		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
6,78	3,92	11,02	118,40
дети с 12 лет и старше			
8,48	4,90	13,78	148,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно прогретые рыбные консервы, соль, доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая.

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

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 237

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	72	72	86	86
Вода	106	106	127	127
Масса каши		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
8,55	7,85	37,08	253,05
дети с 12 лет и старше			
10,26	9,42	44,50	303,66

Технология приготовления

Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

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 доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100° С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160° С. в течение 1-1,5 часа.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: коричневый.

Вкус: каши гречневой рассыпчатой.

Запах: гречневой рассыпчатой.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша перловая (или пшеничная, или ячневая, или пшенная) рассыпчатая

Номер рецептуры: 241,242,243,244

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Каша перловая рассыпчатая

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа перловая	52	52	62	62
Вода	125	125	150	150
Масса каши		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
4,74	0,57	34,09	161
дети с 12 лет и старше			
5,65	0,68	40,65	191

Каша пшеничная рассыпчатая

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	63	63	76	76
Вода	113	113	136	136
Масса каши		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
6,79	0,76	42,29	203
дети с 12 лет и старше			
8,19	0,91	51,02	245

Каша ячневая рассыпчатая

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшенная	61	61	73	73
Вода	108	108	130	130
Масса каши		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
6,87	2,01	39,75	205
дети с 12 лет и старше			
8,22	2,41	47,57	245

Каша пшеница рассыпчатая

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа ячневая	52	52	62	62
Вода	125	125	150	150
Масса каши		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
5,10	0,68	33,33	160
дети с 12 лет и старше			
6,0	0,81	39,74	190

Технология приготовления

Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

Крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе после промывания остается вода в количестве 15% от массы крупы. Кашу варят при слабом кипении до загустения, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100° С или в жарочном шкафу при температуре 140° С. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: соответствующей рассыпчатой каши.

Запах: соответствующей рассыпчатой каши.