

Индивидуальный предприниматель**Чекунков О.А.****Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**Номер рецептуры: **782**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный, или чай зеленый, или фиточай	0,7	0,7
Сахар-песок	10	10
Вода	200	200
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	10,0
Эн.ценность (ккал):	40

Технология приготовления.

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C, холодных – не выше 14°C и не ниже 7°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	жидкость золотисто-коричневого цвета
Консистенция:	жидкая
Цвет:	золотисто-коричневый
Вкус:	сладкий, чуть терпкий
Запах:	приятный, свойственный чаю

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих**

Номер рецептуры: **820**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Компотная смесь (смесь сухофруктов)	20	20
Сахар-песок	10	10
Вода	220	220
Кислота лимонная	0,1	0,1
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,0
Углеводы (г):	31,4
Эн.ценность (ккал):	124

Технология приготовления.

Подготовленную компотную смесь заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течение 10-20 минут. Затем снимают с варочной поверхности и настаивают в течение 1,5-2 часов. Постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Блюдо следует отпускать охлажденным до температуры 12 - 15°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	плоды не переваренные, залиты полученным при варке компота прозрачным отваром
Консистенция:	отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
Цвет:	от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов
Вкус:	сладкий или кисло-сладкий
Запах:	аромат использованных плодов

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вареники**
(из полуфабриката промышленного производства)
с творогом с соусом молочным

Номер рецептуры: **395**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование продуктов	Закладка, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вареники (полуфабрикат) промышленного производства замороженные	185,5	185	204	203,5
Масса отварных вареников	-	200	-	220
Соус молочный	-	30	-	30
Молоко	15	15	15	15
Масло сливочное	1,35	1,35	1,35	1,35
Мука пшеничная	1,35	1,35	1,35	1,35
Вода	15	15	15	15
Сахар	2,4	2,4	2,4	2,4
Выход:	-	230	-	250

Пищевая и энергетическая ценность на выход 250 г
(с соусом молочным):

Белки (г):	16,8
Жиры (г):	18,6
Углеводы (г):	35,3
Эн.ценность (ккал):	376

Технология приготовления:

Вареники варят в кипящей подсоленной воде, при слабом кипении 5-7 мин. Когда вареники всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют.

Вареники рекомендуется отваривать по мере спроса небольшими партиями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные вареники и сохранить их форму.

Соус молочный: пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Готовые вареники отпускают с соусом молочным.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	вареники полукруглой формы, соус-однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью
Консистенция:	фарша – мягкая, теста – слегка плотная, соуса - жидкая, эластичная, нежная
Цвет:	светло-кремовый или светло-жёлтый
Вкус:	пресного теста и фарша, кипяченого молока
Запах:	пресного теста и фарша, кипяченого молока

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель**Чекунков О.А.****Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком с сахаром**Номер рецептуры: **781**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,7	0,7
Сахар-песок	10	10
Вода	160	160
Молоко	40	40
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	1,6
Жиры (г):	1,4
Углеводы (г):	15,9
Эн.ценность (ккал):	81

Технология приготовления.

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: в оставшуюся воду добавляют молоко, доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленную смесь добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C, холодных – не выше 14°C и не ниже 7°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	жидкость серовато-белого цвета
Консистенция:	жидкая
Цвет:	серовато-белый
Вкус:	сладкий, с привкусом молока
Запах:	приятный, свойственный молоку и чаю

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай фруктовый**

Номер рецептуры: **783**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,7	0,7
Сахар-песок	7	7
Вода	190	190
Яблоко	10,9	10
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	12,2
Эн.ценность (ккал):	43

Технология приготовления.

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Подготовка фруктов: из яблок удаляют семенное гнездо, нарезают кубиком.

Кастрюлю с водой ставят на плиту и доводят до кипения, делают сахарный сироп, заваривают чай. Добавляют подготовленные фрукты в емкость с чаем и варят напиток до готовности.

Напиток допускается раздавать с фруктами, с которыми он готовился.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C, холодных – не выше 14°C и не ниже 7°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	жидкость светло-коричневого цвета, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны кубиком
Консистенция:	жидкая, плодов - мягкая
Цвет:	светло-коричневый
Вкус:	сладкий, с кислинкой яблок
Запах:	приятный, с ароматом яблок

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: **774**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022** г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	8	8
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
Молоко	100	100
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	3,0
Жиры (г):	1,8
Углеводы (г):	26,0
Эн.ценность (ккал):	124

Технология приготовления.

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают.

Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения.

В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C,

Требования к качеству:

Внешний вид:	жидкость светло - коричневого цвета
Консистенция:	жидкая
Цвет:	светло - коричневый
Вкус:	сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока
Запах:	приятный, аромат кофейного напитка и молока

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель**Чекунков О.А.****Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бобовые отварные**Номер рецептуры: **306**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горох	70	69	80	78
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1
Выход:	-	150	-	180

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 150 гр:

Белки (г):	14,1
Жиры (г):	6,9
Углеводы (г):	33,5
Эн.ценность (ккал):	255

Технология приготовления:

Горох перед приготовлением блюда тщательно перебирают, промывают в холодной воде. Перед варкой горох заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки гороха – 1 -1,5 ч. Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму. Хорошо отваренные зерна имеют однородную мягкую консистенцию. Когда бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	бобовые сохранили форму
Консистенция:	мягкая
Цвет:	соответствует виду бобовых
Вкус:	в меру соленый, соответствует виду бобовых
Запах:	соответствует виду бобовых

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **309**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	50	50	60	60
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1
Выход:	-	150	-	180

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 150 гр:

Белки (г):	5,3
Жиры (г):	6,2
Углеводы (г):	35,3
Эн.ценность (ккал):	221

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли), Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга
Консистенция:	мягкая, упругая, в меру плотная
Цвет:	белый с кремовым оттенком
Вкус:	в меру соленый, свойственный отварным макаронным изделиям
Запах:	отварных макаронных изделий с маслом сливочным

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель

Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис с овощами**

Номер рецептуры: **665**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022** г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа рисовая	40	40	50	50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	15	15	18	18
или морковь столовая свежая	18	15	21	18
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5	9	9
или репчатый свежий	8,9	7,5	10	9
Масло сливочное	4,5	4,5	5	5
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	90	90	108	108
Выход:	-	150	-	180

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 150 гр:

Белки (г):	3,5
Жиры (г):	4,6
Углеводы (г):	33,5
Эн.ценность (ккал):	180

Технология приготовления:

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (часть от рецептурной нормы) и припускают при слабом кипении. Подготовленные овощи нарезают: морковь – соломкой, лук репчатый – мелким кубиком, припускают с добавлением масла сливочного в течение 5-8 минут. Припущенные овощи соединяют с припущенным рисом и готовят в течение 10-15 минут.

Блюдо следует отпустить при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	зерна крупы набухшие, разваренные, мелко шинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция:	однородная, зерна и овощи мягкие
Цвет:	светло – оранжевый от моркови
Вкус:	приятный, в меру соленый, вареной крупы с пассерованными овощами
Запах:	вареной крупы с ароматом пассерованных овощей

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель

Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая гречневая**

Номер рецептуры: **303**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	35	35	40	40
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1
Выход:	-	150	-	180

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 150 гр:

Белки (г):	4,7
Жиры (г):	5,0
Углеводы (г):	22,3
Эн.ценность (ккал):	169

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу заправляют маслом сливочным.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму
Консистенция:	вязкая
Цвет:	серый с коричневым оттенком
Вкус:	в меру соленый, каши с маслом сливочным
Запах:	каши с маслом сливочным

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель отварной**

Номер рецептуры: **310**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	200	150	240	180
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1
Выход:	-	150	-	180

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 150 гр:

Белки (г):	3,6
Жиры (г):	5,8
Углеводы (г):	28,6
Эн.ценность (ккал):	176

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	очищенный картофель, клубни целые, не разваренные
Консистенция:	плотная, рыхлая, но не разварившаяся
Цвет:	белый с кремовым оттенком
Вкус:	свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый
Запах:	вареного картофеля с маслом сливочным

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель**Чекунков О.А.****Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из птицы**Номер рецептуры: **291**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (грудка)	74	69	74	69
Масло растительное	8	8	8	8
Лук репчатый	12	10	13,6	11
Морковь	15	12	16,5	13,2
Томатная паста	3	3	3,3	3,3
Крупа рисовая	50	50	55	55
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса тушеной птицы:	-	50	-	50
Масса отварного риса с овощами:	-	150	-	170
Выход:	-	200	-	220

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	16,4
Жиры (г):	19,9
Углеводы (г):	34,8
Эн.ценность (ккал):	354

Технология приготовления:

Птицу рубят на порции, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый
Консистенция:	мяса – мягкая, риса - мягкая
Цвет:	Мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно - оранжевого
Вкус:	приятный, в меру соленый, тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей
Запах:	приятный, мяса птицы с ароматом риса и овощей

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из мяса птицы**

Номер рецептуры: **580**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (грудка)	55,5	50
или филе птицы	50	50
Вода (для варки бульона)	200	200
Масса птицы отварной	-	40
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	3,5	3,5
Томатная паста	2	2
Бульон и/или вода	65	65
Морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый	2,4	2
Соль	0,5	0,5
Масса соуса:	-	65
Выход:	-	100

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 100 гр:

Белки (г):	8,4
Жиры (г):	10,3
Углеводы (г):	9,4
Эн.ценность (ккал):	126

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	мясо птицы сохранило форму, залито соусом
Консистенция:	мягкая, сочная, нежная
Цвет:	белый - филе, соуса - красный
Вкус:	приятный, в меру соленый
Запах:	свойственный мясу птицы и соуса

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый куриный**

Номер рецептуры: **622**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (грудка)	67	62	76	69
или фарш куриный	62	62	69	69
Хлеб пшеничный	18	18	20	20
Вода	22	22	24	24
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:	-	104	-	115
или шницель рубленый куриный(полуфабрикат) замороженный	-	104	-	115
Масло растительное	1,8	1,8	2	2
Выход:	-	90	-	100

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 90 гр:

Белки (г):	11,7
Жиры (г):	11,2
Углеводы (г):	14,6
Эн.ценность (ккал):	189

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки (или фарш куриный), пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы, обваливают в муке (или шницель рубленый куриный (полуфабрикат) замороженный), выкладывают в смазанную маслом растительным емкостью, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280°C до готовности.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	изделия овально-приплюснутой формы, поверхность равномерно запечена, без трещин
Консистенция:	мягкая, сочная
Цвет:	поверхности – светло-коричневый, на разрезе – бело-серый
Вкус:	приятный, в меру соленый
Запах:	приятный, с ароматом мяса птицы

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель**Чекунков О.А.****Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты, биточки, шницели (из говядины)**Номер рецептуры: **268**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование сырья	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	90	66	100	74
Свинина (котлетное мясо)	77	66	86	74
или фарш мясной	66	66	74	74
Хлеб пшеничный	16	16	18	18
Лук репчатый	11	9	12	10
Вода	13	13	14	14
Сухари	9	9	10	10
Масса полуфабриката	-	112	-	124
или котлеты, биточки, шницели (полуфабрикат) замороженные	-	112	-	124
Масло растительное	5	5	6	6
Масса жареных изделий	-	90	-	100

Пищевая и энергетическая ценность на выход 90 г:

Белки (г):	12,4
Жиры (г):	14,8
Углеводы (г):	11,8
Эн.ценность (ккал):	231

Технология приготовления:

Нарезанное на куски, зачищенное от сухожилий котлетное мясо пропускают через мясорубку (или фарш мясной), добавляют замоченный в воде хлеб, подготовленный лук репчатый, соль, вторично пропускают через мясорубку.

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма воды. Подготовленные изделия (или котлеты, биточки, шницели (полуфабрикат) замороженные) кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200° С до готовности.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид:	форма котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков – кругло-приплюснутая, шницеля – плоско-овальная, сбоку уложен гарнир
Консистенция:	сочная, пышная, однородная
Цвет:	корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый
Вкус:	жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба
Запах:	жареного мяса, запанированного в сухарях

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели (2-й вариант) из говядины
с соусом сметанным с томатом**

Номер рецептуры: **279**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	52	38
или свинина (котлетное мясо)	45	38
или фарш мясной	38	38
Вода	6	6
Крупа рисовая	5	5
Масса готового рассыпчатого риса	-	15
Лук репчатый	21	18
Масло растительное	3	3
Масса припущенного лука	-	9
Мука пшеничная	4	4
Масса полуфабриката	-	71
или тефтели (полуфабрикат) замороженные	-	71
Масло растительное	3	3
Масса готовых тефтелей	-	60
Соус сметанный с томатом № 331/2017:	-	30
Сметана	7	7
Мука пшеничная	2	2
Вода	23	23
Томатная паста	1,2	1,2
Выход:	-	90

Пищевая и энергетическая ценность на выход 90 г (с соусом):

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,0	14,1	21,6	223

Технология приготовления:

Мясо дважды пропускают через мясорубку, или в мясной фарш добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке (или тефтели (полуфабрикат) замороженные), запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат до готовности.

Соус сметанный с томатом: для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	тефтели в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом
Консистенция:	в меру плотная, сочная, однородная
Цвет:	тефтелей – коричневый, соуса – светло - коричневый
Вкус:	умеренно соленый, тушеного мяса в соусе
Запах:	тушеного мяса с ароматом лука

Зав.производством _____
Калькулятор _____
Технолог _____

Индивидуальный предприниматель

Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный с томатом**

Номер рецептуры: **331**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	7	7
Мука пшеничная	2	2
Вода	23	23
Томатная паста	1,2	1,2
Соль	-	0,4
Выход:	-	30

Химический состав данного блюда в 30г

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,9	2,5	3,5	40

Технология приготовления:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Соус отпускается при температуре не менее 75°C. (Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013, Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия, п.8.4)

Требования к качеству:

Внешний вид:	однородная масса, без комочков неразварившейся муки, плёнки и всплывшего жира
Консистенция:	вязкая, полужидкая, эластичная
Цвет:	светло-красный
Вкус:	продуктов, входящих в соус, умеренно солёный
Запах:	сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____



Технико – технологическая карта № 23 А

Наименование изделия: Чай каркаде с сахаром.

Область применения: ИП Чекунов О.А.: столовые и пищеблоки образовательных учреждений.

Перечень сырья: чайный напиток «Саудовская роза» (каркаде), сахар.

Требования к качеству сырья: пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда, -соответствуют требованиям нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования; -имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

Рецептура

Наименование продуктов	Закладка	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Чайный напиток «Саудовская Роза» (каркаде)	1	1
Сахар	15	15
Выход:	-	200

Технология приготовления:

Чайный напиток «Саудовская Роза» (каркаде) заливают кипятком, добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 10-15 минут и разливают в чашки. Употреблять в горячем или холодном виде.

Температура при подаче должна быть не ниже 70°C в горячем виде и не выше 16°C.и не ниже 14°C — в холодном.

Требования к подаче, реализации и хранению:

Внешний вид:	жидкость ярко рубинового цвета налита в стакан
Консистенция:	жидкая
Цвет:	яркий, рубиновый
Вкус:	приятный кисло-сладкий
Запах:	свойственный данному напитку

Показатели качества и безопасности:

Физико – химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТ 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Пищевая ценность на выход 200 г:

Б – 0,2 г

Ж – 0,0 г

У – 15,0 г

К – 58 ккал

Зав. производством _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)**

Номер рецептуры: **таблица 24**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания **1996 г**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы:				
свежие	61	60	102	100
соленые	66	60	111	100
Помидоры:				
свежие	61	60	102	100
соленые	66	60	111	100
Капуста квашеная	62	60	103	100
Морковь вареная в кожуре с последующей очисткой:	75	60	126	100
Свекла вареная в кожуре с последующей очисткой:	76	60	128	100
Выход:	-	60	-	100

Пищевая и энергетическая ценность блюда на выход 100 гр (огурцы соленые):

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	1,7
Эн.ценность (ккал):	11

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы свежие нарезают кружочками, дольками или ломтиками, соленые – наискось; помидоры свежие нарезают кружочками или дольками, соленые – дольками; подготовленную квашеную капусту перебираю и нарезают при необходимости; свеклу обработанную отваривают с добавлением лимонной кислоты, отварную свеклу очищают от кожуры и нарезают кубиком; подготовленную морковь отваривают и нарезают кубиком.

Блюдо следует отпускать при температуре от 10°C до 15°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления
Консистенция:	соответствует виду овощей
Цвет:	соответствует виду овощей
Вкус:	соответствует виду овощей
Запах:	соответствует виду овощей

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель

Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты или биточки рыбные любительские**

Номер рецептуры: **467**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный, обезглавленный)	85	60	104	67
<i>или фарш рыбный</i>	60	60	67	67
Морковь столовая свежая	22,5	18	25	20
Лук репчатый свежий	8	7	9,5	8
Хлеб пшеничный	8	8	9	9
Яйцо	9	9	10	10
Молоко	9	9	10	10
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	111	-	124
<i>или котлеты или биточки рыбные любительские (полуфабрикат) замороженные</i>	-	111	-	124
Масло растительное	1	1	1	1
Выход:	-	90	-	100

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 90 гр:

Белки (г):	11,7
Жиры (г):	10,6
Углеводы (г):	8,6
Эн.ценность (ккал):	179

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке (или фарш рыбный) вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и репчатым луком. В массу добавляют яйца, соль, всё тщательно перемешивают, пропускают вновь через мясорубку и выбивают. Из рыбной массы формируют котлеты или биточки (**или котлеты или биточки рыбные любительские (полуфабрикат) замороженные**), выкладывают в гастроемкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до готовности.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин
Консистенция:	сочная, нежная, однородная
Цвет:	светло-серый
Вкус:	приятный, в меру соленый, рыбной котлетной массы
Запах:	приятный, рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша «Дружба»**

Номер рецептуры: **356**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено шлифованное	15	15	20	20
Крупа рисовая	15	15	20	20
Молоко	82,5	82,5	110	110
Сахар-песок	4,5	4,5	6	6
Вода	45	45	60	60
Соль	0,4	0,4	0,6	0,6
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход:	-	150	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 150 гр:

Белки (г):	6,5
Жиры (г):	8,3
Углеводы (г):	25,1
Эн.ценность (ккал):	211

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для питающихся с непереносимостью молочного белка каши допускается варить на воде (добавить воды по рецептурной норме молока), а масло сливочное заменять на масло растительное.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	зёрна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков
Консистенция:	жидкая
Цвет:	соответствует виду каши
Вкус:	вареного риса и пшена с ароматом молока и сливочного масла
Запах:	вареного риса и пшена с ароматом молока и сливочного масла

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель

Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша жидкая молочная из манной крупы
с маслом сливочным**

Номер рецептуры: **181**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	24	24	31	31
Молоко	80	80	105	105
Сахар-песок	4	4	5	5
Вода	60	60	79	79
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	-	160	-	210

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 160 гр:

Белки (г):	7,5
Жиры (г):	8,9
Углеводы (г):	28,3
Эн.ценность (ккал):	217

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают с маслом сливочным.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	зёрна крупы полностью разварились, утратили форму
Консистенция:	жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет
Цвет:	белый или светло-кремовый
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с ароматом молока и сливочного масла
Запах:	манной каши с ароматом молока и сливочного масла

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель

Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша жидкая молочная из рисовой крупы
с маслом сливочным**

Номер рецептуры: **182**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	19	19	25	25
Молоко	75	75	100	100
Сахар-песок	4	4	5	5
Вода	56	56	75	75
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	-	150	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 150 гр:

Белки (г):	6,7
Жиры (г):	7,6
Углеводы (г):	24,4
Эн.ценность (ккал):	156

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с маслом сливочным.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	зёрна крупы полностью разварились, утратили форму
Консистенция:	жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет
Цвет:	от белого до кремового
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с ароматом молока и сливочного масла
Запах:	вареной крупы с ароматом молока и сливочного масла

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель**Чекунков О.А.****Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**Номер рецептуры: **23**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Хлеб из муки пшеничной	100	100
Выход:	-	100

Пищевая и энергетическая ценность блюда на выход **100 гр:**

Белки (г):	7,8
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	53,4
Эн.ценность (ккал):	266

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Требования к качеству:

Внешний вид:	ровные ломтики хлеба
Консистенция:	мягкая
Цвет:	пшеничный
Вкус:	свежего продукта
Запах:	свежего продукта

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель
Чекунков О.А.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плоды свежие**

Номер рецептуры: **338**

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях **2017 г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки	100	100
или груши	100	100
или персики	100	100
или абрикосы	100	100
или бананы	100	100
или виноград	105	100
Выход:	-	100

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 100 гр (яблоко свежее):

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	9,8
Эн.ценность (ккал):	44

Технология приготовления:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид:	целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку
Консистенция:	соответствует виду плодов или ягод
Цвет:	соответствует виду плодов или ягод
Вкус:	соответствует виду плодов или ягод
Запах:	соответствует виду плодов или ягод

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Технолог _____