

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

ШКО (ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.2-150 ДОУ

Наименование блюда:

Суп молочный с макаронными изделиями (вермишелью)

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.167

Номер рецептуры:

86

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	105,0	105,0
Вода	52,5	52,5
Вермишель	10,4	10,4
Сахар	2,2	2,2
Масло сливочное	1,5	1,5
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,9	1,3	13,6	82,8	0,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вермишель отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности (5 минут). Воду сливают, а вермишель закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая до готовности с добавлением соли, сахара, в конце - масло сливочное.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Готовый суп заправляют сливочным маслом. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция вермишели мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Ответственное лицо:

Зельман Р.М.
(должность)

Технолог

Р.М.
(подпись)

Зельман Р.М.
(ФИО)

Зельман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.2-200 ДОУ

Наименование блюда:

Суп молочный с макаронными изделиями (вермишелью)

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.167

Номер рецептуры:

86

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140,0	140,0
Вода	70,0	70,0
Вермишель	13,9	13,9
Сахар	2,9	2,9
Масло сливочное	2,0	2,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,2	1,7	18,1	110,4	0,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вермишель отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности (5 минут). Воду сливают, а вермишель закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая до готовности с добавлением соли, сахара, в конце - масло сливочное.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Готовый суп заправляют сливочным маслом. Температура подачи 75°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция вермишели мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Ответственное лицо:

Иванова И.И.
(должность)

Технолог

[Подпись]

(подпись)

Миссогорская

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись) ГО

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.3-200 ДОУ

Наименование блюда:

Каша рисовая молочная жидкая

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.250

Номер рецептуры:

167

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	26,7	26,7
Молоко	106,7	106,7
Вода	71,3	71,3
Сахар	4,0	4,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,8	4,5	26,3	163,6	1,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду кладут сахар, соль, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая, около 20 минут при слабом кипении до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Тимофеева Ю.В.
(ФИО)

Технолог

[Подпись]
Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(Наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.3-150 ДОУ

Наименование блюда:

Каша рисовая молочная жидкая

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.250

Номер рецептуры:

167

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	20,0	20,0
Молоко	80,0	80,0
Вода	53,5	53,5
Сахар	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,6	3,4	19,7	122,7	0,9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду кладут сахар, соль, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая, около 20 минут при слабом кипении до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.


ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Ответственное лицо:

 (должность)


 (подпись)


 (ФИО)

Технолог



Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)
(ФИО)
(дата утверждения)
(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2-200 ДОУ

Наименование блюда: **Каша овсяная из "Геркулеса" жидкая**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.245**
 Номер рецептуры: **162**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья "Геркулес"	26,0	26,0
Молоко	106,7	106,7
Вода	69,3	69,3
Сахар	4,0	4,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,9	5,7	26,0	179,9	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Ответственное лицо:
Зав. учрежд.
(должность)

Тол
(подпись)

Тимофеева Е.А.
(ФИО)

Технолог

Р.М.
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО "Комбинат "Школьного питания"
 (наименование учреждения)
 (Ф.И.О.)
 (дата утверждения)
 (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2-150 ДОУ

Наименование блюда: **Каша овсяная из "Геркулеса" жидкая**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.245**
 Номер рецептуры: **162**
 Масса порции, гр: **150**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья "Геркулес"	19,5	19,5
Молоко	80,0	80,0
Вода	52,0	52,0
Сахар	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,4	4,3	19,5	134,9	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Ответственное лицо:

 (должность)

 (подпись)

 (ФИО)

Технолог

 Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

 Директор
 ООО "Комбинат "Школьного питания"

 (наименование учреждения)

 (число, месяц, год)

 (дата утверждения)

 (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.5-150ДОУ

Наименование блюда: **Каша "Дружба"**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.238**
 Номер рецептуры: **155**
 Масса порции, гр: **150**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	9,8	9,8
Крупа пшеничная	7,2	7,2
Вода	52,5	52,5
Молоко	76,5	76,5
Сахар	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг	
Белки	Жиры	Углеводы			
3,5	3,5	16,8	112,4	0,2	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу перебирают, помывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом огне до поглощения жидкости на поверхности крупы, затем упаривают под закрытой крышкой на водяной бане.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

При подаче заправляют растопленным сливочным маслом.. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются горьковатый привкус и посторонние запахи.

Ответственное лицо:

 (должность)

 (подпись)

 (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1-150 ДОУ

Наименование блюда:

Каша манная молочная жидкая

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.243

Номер рецептуры:

160

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	19,4	19,4
Молоко	79,5	79,5
Вода	56,3	56,3
Сахар	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,4	3,4	21,8	134,7	0,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном перемешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд, и если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой активно перемешивает жидкость с крупой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Т.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.1-30 ДОУ

Наименование блюда: Кондитерское изделие (печенье сахарное)
Наименование сборника рецептур: ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия"
Масса порции, гр: 30

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное	30,0	30,0
Выход		30,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,9	4,0	20,6	127,4	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кондитерские изделия подают штучно на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Соответствующие виду кондитерского изделия. Не допускаются к реализации кондитерские изделия с признаками порчи и не имеющие товарного вида.

Ответственное лицо:
Зав. производством
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"
(наименование учреждения)

КОМБИНАТ
ПРОД. ПРОД. (ФИО)
И. И. И.

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17.1-15 ДОУ

Наименование блюда:

Сыр порционный

Наименование сборника рецептур:

ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия"

Масса порции, гр:

15

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	16,0	15,0
Выход		15,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,6	4,5	0,0	55,7	0,11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят его в холодильнике при температуре +4 - +6°C. Не допускается подсыхание.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный сыр укладывают в раздаточную посуду (тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Ломтики сыра прямоугольной или треугольной формы. Консистенция мягкая, не крошащаяся. Цвет, вкус и запах соответствуют виду сыра.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

И.И.И.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.4-130ДОУ

Наименование блюда:

Каша пшенная молочная жидкая

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.248

Номер рецептуры:

165

Масса порции, гр:

130

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшенная	26,0	26,0
Вода	44,2	44,2
Молоко	65,0	65,0
Сахар	2,6	2,6
Масло сливочное	2,6	2,6
Выход		130

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,9	3,6	20,3	129,3	0,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету 1/2 от рецептуры и варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса. При подаче в кашу добавляют растопленное сливочное масло.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются горьковатый привкус и посторонние запахи.

Ответственное лицо:

Зав. цехом
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Вильямс Р.М.
(ФИО)

Технолог

[Подпись]

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО "Комбинат "Школьного питания"

 (наименование учреждения)

 ШКСА ФИО

 (дата утверждения)

 (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.4-200ДОУ

Наименование блюда: **Каша пшеничная молочная жидкая**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.248**
 Номер рецептуры: **165**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	40,0	40,0
Вода	68,0	68,0
Молоко	100,0	100,0
Сахар	4,0	4,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,0	5,5	31,3	198,9	0,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету 1/2 от рецептуры и варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса. При подаче в кашу добавляют растопленное сливочное масло.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются горьковатый привкус и посторонние запахи.

Ответственное лицо:

 (должность)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Технолог

_____ Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

ИНН 236001391

КОМПЕН. (ФИО)

Л. В. ЗЕЛЬЦМАН

Дата утверждения

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.2-1 ДОУ

Наименование блюда:

Яйцо вареное

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.274

Номер рецептуры:

187

Масса порции:

48

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо (брутто в шт.)	1,0	48,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,1	5,2	0,3	76	0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 20°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет белка - белый, желтка - желтый. Вкус свежего вареного яйца, прятный.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

В.М.
(подпись)

Л.В. Зельцман
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

ИНН 2360013016

КОМБИНАТ (ФИО)

ШКОЛЬНОГО

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.1-150 ДОУ

Омлет натуральный

Наименование блюда:

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.275

Номер рецептуры:

188

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо (брутто в шт.)	1,907	92,3
Молоко	57,7	57,7
Масса омлетной смеси		150,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Масса готового омлета		145,4
Масло сливочное	5,7	5,7
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
13,4	19,1	2,7	237,2	0,36

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 – 3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 – 200°C 8 – 10 минут до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 – 3 штуки и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Омлет нарезают на порции, кладут на тарелки, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Т.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.1-130 ДОУ

Омлет натуральный

Наименование блюда:

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.275

Номер рецептуры:

188

Масса порции, гр:

130

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо (брутто в шт.)	1,653	80,0
Молоко	50,0	50,0
Масса омлетной смеси		130,0
Масло сливочное	4,3	4,3
Масса готового омлета		126,0
Масло сливочное	4,9	4,9
Выход		130

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,6	16,6	2,3	205,6	0,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 – 3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 – 200°С 8 – 10 минут до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 – 3 штуки и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Омлет нарезают на порции, кладут на тарелки, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.5-180 ДОУ

Наименование блюда: **Напиток из шиповника**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.513**
Номер рецептуры: **409**
Масса порции, гр: **180**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (целые плоды)	18,0	18,0
Сахар	7,8	7,8
Вода	207,0	207,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,6	0,0	20,8	85,4	54,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Напиток из шиповника разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.

Ответственное лицо:
Зав. цехом
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.5-150 ДОУ

Наименование блюда:

Напиток из шиповника

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.513

Номер рецептуры:

409

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (целые плоды)	15,0	15,0
Сахар	6,5	6,5
Вода	172,5	172,5
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,0	17,3	71,2	45,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Напиток из шиповника разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

И.И. Зельцман
(подпись)

Ирина Сергеевна Зельцман
(ФИО)

Технолог

И.И. Зельцман
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.1-180 ДОУ

Наименование блюда:

Чай с сахаром

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.482-483

Номер рецептуры:

380-381

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	0,90	0,90
Вода (для приготовления заварки)	46,0	46,0
Вода (для приготовления чая)	134,0	134,0
Сахар	7,8	7,8
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,1	0,0	13,9	56,0	0,02

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком (количеством воды, предназначенным для приготовления чая) и разводят необходимое количество сахара.

Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с сахаром готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленной заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет – темно-коричневый, на свет прозрачен.

Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Ответственное лицо:

Зав. Школьного питания
(должность)

В.

(подпись)

Р.М. Зельцман
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.1-150 ДОУ

Наименование блюда: **Чай с сахаром**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.482-483
Номер рецептуры: 380-381
Масса порции, гр: 150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	0,75	0,75
Вода (для приготовления заварки)	38,0	38,0
Вода (для приготовления чая)	112,0	112,0
Сахар	6,5	6,5
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,1	0,0	11,6	46,7	0,02

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком (количеством воды, предназначенным для приготовления чая) и разводят необходимое количество сахара.

Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с сахаром готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленной заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет – темно-коричневый, на свет прозрачен.

Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

Ю.И.
(подпись)

Зельман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.2-180 ДОУ

Наименование блюда:

Чай с лимоном

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.482, 485

Номер рецептуры:

380, 383

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	0,9	0,9
Вода (для приготовления заварки)	46,0	46,0
Вода (для приготовления чая)	134,0	134,0
Сахар	7,8	7,8
Лимон	7,2	6,4
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,2	0,0	14,2	57,2	1,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком, предназначенным для приготовления чая, и разводят необходимое количество сахара. Лимон нарезают ломтиками и кладут в готовый чай перед раздачей. Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с лимоном готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленного чая заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая, имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Ответственное лицо:

Зав. Исаева
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

КОМБИНАТ (ФИО)
ШКОЛЬНОГО

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.2-150 ДОУ

Наименование блюда: Чай с лимоном
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.482, 485
Номер рецептуры: 380, 383
Масса порции, гр: 150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	0,75	0,75
Вода (для приготовления заварки)	38,0	38,0
Вода (для приготовления чая)	112,0	112,0
Сахар	6,5	6,5
Лимон	6,0	5,3
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,2	0,0	11,8	47,7	0,87

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.
Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком, предназначенным для приготовления чая, и разводят необходимое количество сахара. Лимон нарезают ломтиками и кладут в готовый чай перед раздачей. Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с лимоном готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленного чая заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая, имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М. Зельцман
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.3-180 ДОУ

Наименование блюда:

Какао с молоком

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.490

Номер рецептуры:

387

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2,4	2,4
Молоко	90,0	90,0
Вода	99,0	99,0
Сахар	7,8	7,8
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,3	0,4	23,4	106,4	0,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Какао с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Ответственное лицо:

Лав. М. С. Зельцман
(должность)

Технолог

В.И.
(подпись)

Р.М. Зельцман
(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

«КОМБИНАТ (ФИО)
«ШКОЛЬНОГО

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.3-150 ДОУ

Наименование блюда:

Какао с молоком

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.490

Номер рецептуры:

387

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2,0	2,0
Молоко	75,0	75,0
Вода	82,5	82,5
Сахар	6,5	6,5
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,9	0,3	19,5	88,7	0,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Какао с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

Т.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.6-150 ДОУ

Наименование блюда:

Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.510

Номер рецептуры:

407

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	150,0	150,0
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,5	0,2	2,8	18,7	6,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Сок разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"
(наименование учреждения)

ИНН 23600 (ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.4-180 ДОУ

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.494**
Номер рецептуры: **391**
Масса порции, гр: **180**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	1,8	1,8
Молоко	90,0	90,0
Вода	108,0	108,0
Сахар	7,8	7,8
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,5	0,036	17,9	81,5	1,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кофейный напиток с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый, аромат свойственный кофейному напитку и молоку, вкус сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Ответственное лицо:
Иван. Иванов
(должность)

И.И.
(подпись)

Васильева Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.4-150 ДОУ

Наименование блюда:

Кофейный напиток с молоком

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.494

Номер рецептуры:

391

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	1,5	1,5
Молоко	75,0	75,0
Вода	90,0	90,0
Сахар	6,5	6,5
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,1	0,03	14,9	67,9	0,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кофейный напиток с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый, аромат свойственный кофейному напитку и молоку, вкус сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Виссарионов
(ФИО)

Технолог

[Подпись]

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.7-180 ДОУ

Наименование блюда: **Компот из свежих плодов**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.501**
Номер рецептуры: **398**
Масса порции, гр: **180**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	40,8	36,0
Вода	154,8	154,8
Сахар	7,8	7,8
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,2	12,6	54,6	2,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении с добавлением сахара не более 5-6 минут, затем охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом яблок. Цвет светло-желтый. Консистенция жидкая, с наличием вареных плодов.

Ответственное лицо:
Иванов Иван Иванович
(должность)

И.И.
(подпись)

Васильева И.И.
(ФИО)

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

"КОМБИНАТ"
(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.7-180 ДОУ

Наименование блюда:

Компот из свежих плодов

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.501

Номер рецептуры:

398

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	40,8	36,0
Вода	154,8	154,8
Сахар	7,8	7,8
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,2	12,6	54,6	2,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении с добавлением сахара не более 5-6 минут, затем охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом яблок. Цвет светло-желтый. Консистенция жидкая, с наличием вареных плодов.

Ответственное лицо:

Лав. Иришв
(должность)

Т.И.
(подпись)

Васильева И.И.
(ФИО)

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.8-180 ДОУ

Наименование блюда:

Компот из смеси сухофруктов

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.502

Номер рецептуры:

399

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов*	22,3	27,4
Сахар	7,8	7,8
Вода	171,0	171,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,0	24,6	100,6	0,13

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* - в нетто масса сухофруктов отварных

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и варят на слабом огне до размягчения плодов. Охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи 15°C

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.8-150 ДОУ

Наименование блюда: **Компот из смеси сухофруктов**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.502**
 Номер рецептуры: **399**
 Масса порции, гр: **150**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов*	18,6	22,8
Сахар	6,5	6,5
Вода	142,5	142,5
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	0,0	20,5	83,8	0,11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* - в нетто масса сухофруктов отварных

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и варят на слабом огне до размягчения плодов. Охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи 15°C

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

Ответственное лицо:

Зав. Школы № 6
(должность)

Т.М.
(подпись)

Тельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат" Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.11-150 ДОУ

Наименование блюда: **Кефир, снежок, ряженка**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.509**
Номер рецептуры: **406**
Масса порции, гр: **150**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	154,5	150,0
Снежок	154,5	150,0
Ряженка	153,7	150,0
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,2	3,3	6,1	70,9	1,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка - слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

Ответственное лицо:
Зельман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

"КОМБИНАТ" (ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.11-180 ДОУ

Наименование блюда:

Кефир, снежок, ряженка

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.509

Номер рецептуры:

406

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	185,4	180,0
Снежок	185,4	180,0
Ряженка	184,4	180,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,0	4,0	7,3	85,1	1,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка - слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не лопускается излишне кислый вкус.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

ИНН 2360013972

КОМП(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.10-180 ДОУ

Наименование блюда: **Молоко кипяченое**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.508**
Номер рецептуры: **405**
Масса порции, гр: **180**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко*	189,0	180,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,0	5,8	9,1	108,1	0,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* в нетто масса молока кипяченного

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденное молоко разливают в стаканы. Температура подачи 15°C.

Предусмотрена подача горячего молока. В этом случае температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах – чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

Ответственное лицо:
Зел. Р.М.
(должность)

Зел. Р.М.
(подпись)

Зел. Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.10-150

Наименование блюда:

Молоко кипяченое

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.508

Номер рецептуры:

405

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко*	157,5	150,0
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,2	4,8	7,6	90,1	0,37

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* в нетто масса молока кипяченого

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденное молоко разливают в стаканы. Температура подачи 15°C.

Предусмотрена подача горячего молока. В этом случае температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах – чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

Ответственное лицо:

Зав. Школьного питания
(должность)

Т.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.9-180 ДОУ

Наименование блюда:

Кисель из повидла

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.498

Номер рецептуры:

395

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	28,8	28,8
Сахар	10,8	10,8
Крахмал картофельный	6,2	6,2
Вода	180,0	180,0
Кислота лимонная	0,18	0,18
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,1	0,0	34,8	139,8	0,05

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Повидло разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов и ягод (в случае их наличия), добавляют сахар, лимонную кислоту, вводят подготовленный (разведенный частью воды) крахмал и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный кисель разливают в стаканы. Температура подачи 15°C

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет киселя зависит от цвета ягод и плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков неразварившегося крахмала.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.9-150 ДОУ

Наименование блюда:

Кисель из повидла

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.498

Номер рецептуры:

395

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	24,0	24,0
Сахар	9,0	9,0
Крахмал картофельный	5,2	5,2
Вода	150,0	150,0
Кислота лимонная	0,15	0,15
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,1	0,0	29,0	116,5	0,04

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Повидло разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов и ягод (в случае их наличия), добавляют сахар, лимонную кислоту, вводят подготовленный (разведенный частью воды) крахмал и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный кисель разливают в стаканы. Температура подачи 15°C

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах кисло-сладкий, свойственный виду повидла. Цвет - свойственный плодам, из которых приготовлено повидло. Консистенция густотая, однородная, без комочков заварившегося крахмала.

Ответственное лицо:

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1-195 ДОУ

Наименование блюда: **Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.290**
 Номер рецептуры: **201**
 Масса порции, гр: **170/25**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	129,2	127,5
Крупа манная	12,5	12,5
Яйцо (брутто в шт.)	0,187	9,1
Сахар	7,9	7,9
Изюм	11,3	10,7
Ванилин	0,02	0,02
Масло сливочное	4,5	4,5
Сухари	4,2	4,2
Сметана	4,2	4,2
Масса готового пудинга		170
Сгущенное молоко	25,0	25,0
Выход		195

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
25,5	8,1	58,7	408,2	0,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают в противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200°C 15 – 20 минут. Готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри изделия больше 80°C.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Пудинг нарезают на ромбовидные или прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают молоком сгущенным. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина.

Ответственное лицо:
Зав. И.И.И.
(должность)

И.И.И.
(подпись)

И.И.И.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)
г. Тихорецк
(фио)
_____ (дата утверждения)
_____ (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1-170 ДОУ

Наименование блюда: **Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.290**
 Номер рецептуры: **201**
 Масса порции, гр: **150/20**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	114,0	112,5
Крупа манная	11,0	11,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,165	8,0
Сахар	7,0	7,0
Изюм	10,0	9,4
Ванилин	0,02	0,02
Масло сливочное	4,0	4,0
Сухари	3,7	3,7
Сметана	3,7	3,7
Масса готового пудинга		150
Сгущенное молоко	20,0	20,0
Выход		170

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
22,3	7,0	50,6	353,6	0,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают в противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200°C 15 – 20 минут. Готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри изделия больше 80°C.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Пудинг нарезают на ромбовидные или прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают молоком сгущенным. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.



ООО "Комбинат "Школьного питания"
 (наименование утверждения)
 (ФИО)
 (дата утверждения)
 (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.2-195 ДОУ

Наименование блюда: **Запеканка из творога с молоком сгущенным**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.284**
 Номер рецептуры: **195**
 Масса порции, гр: **170/25**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	159,8	158,1
Крупа манная	11,0	11,0
Молоко	40,8	40,8
Яйцо (брутто в шт.)	0,105	5,1
Сахар	7,9	7,9
Масло сливочное	5,1	5,1
Ванилин	0,017	0,017
Сухари	5,9	5,9
Сметана	5,9	5,9
Масса готовой запеканки		170,0
Сгущенное молоко	25,0	25,0
Выход		195,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
31,7	9,0	67,2	475,0	0,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Протертый творог смешивают с мукой и ванилином. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Вымешивают до однородной массы. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C до образования корочки, затем при температуре 180-200°C до готовности 15 минут. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Запеканку нарезают на прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих ингредиентов и ванилина.

Ответственное лицо:

Зав. Ибрагимов
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО "Комбинат "Школьного питания"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.1-60 ДОУ

Наименование блюда:

Пирожки, печенные из сдобного теста

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.560

Номер рецептуры:

455

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое:		43,0
Мука пшеничная в/с	36,8	36,8
Сахар	2,0	2,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Яйца (брутто в шт.)	0,062	3,0
Соль	0,3	0,3
Дрожжи сухие	0,25	0,25
Молоко	7,4	7,4
Мука на подпыл	1,0	1,0
Повидло	20,2	20,0
или фарш творожный	20,0	20,0
Масло растительное для смазки	0,9	0,9
Яйца для смазки	0,027	1,3
Вода	12,4	12,4

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,3	4,0	40,1	216,3	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5 – 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло или фарш творожный и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки».

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5 – 10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. пирожки выпекают при температуре 200 - 240°C 8 – 10 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают пирожки порционно или на общей тарелке.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом повидла или фарша.

Ответственное лицо:

Зав. цехом
 (должность)

[Подпись]
 (подпись)

Миссарова С.И.
 (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(Ф.И.О.)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.5-125 ДОУ

Наименование блюда:

Сырники из творога с молоком сгущенным

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.291

Номер рецептуры:

202

Масса порции, гр:

100/25

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	90,7	90,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,069	3,3
Сахар	5,6	5,6
Мука пшеничная	13,3	13,30
Мука пшеничная (на подпыл)	2,2	2,22
Масса полуфабриката		113,3
Масло растительное	5,0	5,0
Масса готовых сырников		100,0
Сгущенное молоко	25,0	25,0
Выход		125

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
18,0	5,5	37,7	271,4	0,65

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, яйца и сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков. Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут при температуре 180°C. Допускается запекать сырники в жарочном шкафу без предварительного обжаривания.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают сырники по 1-2 штуки на порцию, поливают сгущенным молоком. Температура подачи 55°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Молоком сгущенным полита 1/3 часть сырников. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Ответственное лицо: Зав. производством
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

(наименование должности)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.5-110 ДОУ

Наименование блюда: **Сырники из творога с молоком сгущенным**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.291**

Номер рецептуры: **202**
 Масса порции, гр: **90/20**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	81,6	81,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,062	3,0
Сахар	5,0	5,0
Мука пшеничная	12,0	12,0
Мука пшеничная (на подпыл)	2,0	2,0
Масса полуфабриката		102,0
Масло растительное	4,5	4,5
Масса готовых сырников		90,0
Сгущенное молоко	20,00	20,0
Выход		110

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
16,0	4,8	32,5	236,3	0,56

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, яйца и сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков. Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут при температуре 180°С. Допускается запекать сырники в жарочном шкафу без предварительного обжаривания.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают сырники по 1-2 штуки на порцию, поливают сгущенным молоком. Температура подачи 55°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

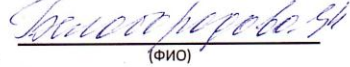
Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Молоком сгущенным полита 1/3 часть сырников. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Ответственное лицо:


 (должность)



 (подпись)



 (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.1-25 ДОУ

Наименование блюда: **Кондитерское изделие (печенье сахарное)**
Наименование сборника рецептур: **ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия"**
Масса порции, гр: **25**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное	25,0	25,0
Выход		25,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,6	3,3	17,2	106,2	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кондитерские изделия подают штучно на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Соответствующие виду кондитерского изделия. Не допускаются к реализации кондитерские изделия с признаками порчи и не имеющие товарного вида.

Ответственное лицо:
Иванов Иван Иванович
(должность)

Технолог

И.И. Иванов
(подпись)

Милова Р.М.
(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.1-20 ДОУ

Наименование блюда:

Кондитерское изделие (печенье сахарное)

Наименование сборника рецептур:

ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия"

Масса порции, гр:

20

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное	20,0	20,0
Выход		20,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,3	2,6	13,8	85,0	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кондитерские изделия подают штучно на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Соответствующие виду кондитерского изделия. Не допускаются к реализации кондитерские изделия с признаками порчи и не имеющие товарного вида.

Ответственное лицо:

Зав. Ибрагимов
(должность)

Ибрагимов
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Ибрагимов

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

КОМБИН (ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.3-145 ДОУ

Наименование блюда:

Оладьи с молоком сгущенным

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.552

Номер рецептуры:

447

Масса порции, гр:

120/25

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий:		140,8
Мука пшеничная	68,0	68,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,065	3,2
Молоко	68,0	68,0
Дрожжи сухие	0,8	0,8
Сахар	2,4	2,4
Соль	1,2	1,2
Масло растительное	6,7	6,7
Масса готовых оладий		120,0
Сгущенное моолко		25,0
Выход		145

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,6	15,7	79,0	498,2	0,42

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В небольшом количестве молока растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до 35°C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1 – 2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Оладьи раскладывают на тарелки по 2 штуки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Оладьи имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм, золотистый цвет, приятный вкус, без излишней кислоты. Мякиш пористый, пропеченный.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.3-110 ДОУ

Оладьи с молоком сгущенным

Наименование блюда:

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.552

Номер рецептуры:

447

Масса порции, гр:

90/20

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий:		105,6
Мука пшеничная	51,0	51,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,049	2,4
Молоко	51,0	51,0
Дрожжи сухие	0,6	0,6
Сахар	1,8	1,8
Соль	0,9	0,9
Масло растительное	5,0	5,0
Масса готовых оладий		90
Сгущенное молоко		20,0
Выход		110

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,0	11,9	59,9	377,7	0,33

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В небольшом количестве молока растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до 35°C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1 – 2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Оладьи раскладывают на тарелки по 2 штуки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Оладьи имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм, золотистый цвет, приятный вкус, без излишней кислоты. Мякиш пористый, пропеченный.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)
"КОМБИНАТ"
(Ф.И.О.)
(дата утверждения)
(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.1-20 ДОУ

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**
 Наименование сборника рецептур: **ГОСТ Р 58233-2018 "Хлеб из пшеничной муки. Технические условия"**
 Масса порции, гр: **20**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20,0	20,0
Выход		20,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,6	0,2	10,2	49,0	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримой весу 20 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет от светло-желтого до темно-желтого. Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

Технолог

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.2-45 ДОУ

Наименование блюда: **Кондитерское изделие (пряники)**
Наименование сборника рецептур: **ГОСТ 15810-2014 "Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия"**
Масса порции, гр: **45**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Пряники	45,0	45,0
Выход		45,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,2	2,2	30,8	155,7	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В случае, если вес пряника составляет более 45 г, допускается нарезка изделия.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кондитерские изделия подают поштучно на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Соответствующие виду кондитерского изделия. Не допускаются к реализации кондитерские изделия с признаками порчи и не имеющие товарного вида.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)
"КОМБИНАТ"
(ФИО)
(дата утверждения)
(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.1-25 ДОУ

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**
 Наименование сборника рецептур: **ГОСТ Р 58233-2018 "Хлеб из пшеничной муки. Технические условия"**
 Масса порции, гр: **25**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	25,0	25,0
Выход		25,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,0	0,3	12,8	61,3	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримой весу 30 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет от светло-желтого до темно-желтого. Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.2-10 ДОУ

Наименование блюда:

Хлеб ржано-пшеничный

ГОСТ 31807-2018

Наименование сборника рецептур:

"Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия."

Масса порции, гр:

10

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	10,0	10,0
Выход		10,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,1	4,9	21,4	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ржано-пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримой весу 10 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:

Зав. Школьного питания
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

[Подпись] Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО "Комбинат "Школьного питания"
 (наименование учреждения)

 (ФИО)

 (дата утверждения)

 (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.4-100 ДОУ

Наименование блюда: **Вареники ленивые**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.296**
 Номер рецептуры: **207**
 Масса порции, гр: **100**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	75,6	74,1
Мука пшеничная	10,5	10,5
Яйцо (брутто в шт.)	0,108	5,3
Сахар	4,5	4,5
Масса полуфабриката		90,3
Масса вареных вареников		95,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
14,1	4,9	14,6	158,0	0,18

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10 – 12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5. Поливают растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Вареники раскладывают на тарелки. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие. Цвет от белого до светло-желтого. Без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:

 (должность)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО "Комбинат Школьного питания"
 (наименование учреждения)

 (ФИО)

 (дата утверждения)

 (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.4-90 ДОУ

Наименование блюда: **Вареники ленивые**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.296**
 Номер рецептуры: **207**
 Масса порции, гр: **90**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	67,6	66,3
Мука пшеничная	9,4	9,4
Яйцо (брутто в шт.)	0,097	4,7
Сахар	4,0	4,0
Масса полуфабриката		80,8
Масса вареных вареников		85,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход		90

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
12,7	4,4	13,1	142,2	0,16

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10 – 12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5. Поливают растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Вареники раскладывают на тарелки. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие. Цвет от белого до светло-желтого. Без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо: Зельцман Р.М.
 (должность)

Р.М. Зельцман
 (подпись)

Зельцман Р.М.
 (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.8-100 ДОУ

Наименование блюда: **Яблоки, фаршированные творогом**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.303**
 Номер рецептуры: **214**
 Масса порции, гр: **100**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	94,4	83,0
Творог	28,5	27,8
Яйца	0,114	5,5
Сахар	10,4	10,4
Масса полуфабриката		125
Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,2	1,1	20,8	113,8	3,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из яблок, не очищая от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отверстия заполняют фаршем. Творог протирают, добавляют сырые яйца, сахар, хорошо перемешивают. Подготовленные яблоки укладывают на противень, подливают немного вода и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин при 200°C.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают яблоки горячими (65°C) или холодными (14°C).

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Яблоки мягкие, сохранили форму, фарш не вытекает. Цвет на разрезе яблок - белый, с сероватым оттенком, цвет фарша - белый. Кожица яблок от светло-кремовой до темно-кремовой. Без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:
Зав. пищеблоком
(должность)

Р.М.
(подпись)

Риссарова
(ФИО)

Технолог

Р.М.
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.5-70 ДОУ

Наименование блюда:

Ватрушка с повидлом

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.555

Номер рецептуры:

415

Масса порции, гр:

70

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	34,8	34,8
Сахар	1,9	1,9
Масло сливочное	1,5	1,5
Яйца	0,036	1,8
Соль	0,6	0,6
Дрожжи сухие	0,2	0,2
Вода	14,0	14,0
Мука на подпыл	1,6	1,6
Повидло	35,4	35,0
Яйца	0,032	1,5
Масло для смазывания	0,2	0,2
Выход		70

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,7	2,1	53,1	246,2	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 гр. Укладывают швом вниз на противень, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем делают углубления диаметром 5 см, которое заполняют начинкой по 30 гр. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C в течение 6-8 мин.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Булочку сдобную раздают по 1 штуки на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма ватрушек круглая. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша.

Ответственное лицо:

Зав. Школьного питания
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО "Комбинат "Школьного питания"
 (наименование учреждения)

 (ФИО)

 (дата утверждения)

 (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.5-60 ДОУ

Наименование блюда: **Ватрушка с повидлом**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.555**
 Номер рецептуры: **415**
 Масса порции, гр: **60**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	29,8	29,8
Сахар	1,6	1,6
Масло сливочное	1,3	1,3
Яйца	0,031	1,5
Соль	0,5	0,5
Дрожжи сухие	0,2	0,2
Вода	12,0	12,0
Мука на подпыл	1,4	1,4
Повидло	30,3	30,0
Яйца	0,027	1,3
Масло для смазывания	0,2	0,2
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,2	1,8	45,5	211,0	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 гр. Укладывают швом вниз на противень, смазанный маслом, дают неполную растойку, а затем делают углубления диаметром 5 см, которое заполняют начинкой по 30 гр. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C в течение 6-8 мин.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Булочку сдобную раздают по 1 штуки на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма ватрушек круглая. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша.

Ответственное лицо: Зельцман Р.М.
 (должность)

Р.М.
 (подпись)

Зельцман Р.М.
 (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.4-70 ДОУ

Наименование блюда: **Крендель сахарный**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.520**
 Номер рецептуры: **415**
 Масса порции, гр: **70**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	39,2	39,2
Масло сливочное	9,8	9,8
Яйцо	0,098	4,8
Сахар	11,2	11,2
Соль	0,2	0,2
Дрожжи сухие	0,07	0,07
Вода	14,00	14,0
Яйцо для смазки	0,023	1,2
Сахар для обсыпки	4,20	4,2
Масло растительное	0,35	0,4
Выход		70,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,0	7,4	36,8	230,1	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Готовое тесто разделяют в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формируют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на противень, смазанный маслом и дают rassoyatsya. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при 230-240°C в течение 10-15 мин.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Крендель сдобную раздают по 1 штуки на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид - крендель золотистого цвета, смазан яйцом и посыпан сахаром, мякиш хорошо пропечен, эластичный, пористый. Вкус сладкий, приятный, без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.1-50

Наименование блюда:

Овощи натуральные

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.406

Номер рецептуры:

308

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	53,0	50,0
или огурцы свежие	54,0	50,0
Выход		50

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (помидоры)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,1	2,3	12,3	2,5

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (огурцы)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,06	2,0	10,4	3,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в-подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Цвет огурцов - зеленый, помидоров - красный. Вкус и запах свойственные огурцам и помидорам.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.1-95 ДОУ

Наименование блюда:

Фрукты свежие

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.172

Номер рецептуры:

90

Масса порции, гр:

95

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	95,0	95,0
или мандарины	95,0	95,0
Выход		95,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (яблоки)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	0,4	9,9	42,8	9,5

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (мандарины)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	0,2	7,1	36,2	25,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты тщательно моют, обсушивают, укладывают на десертные тарелки или вазочки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Фрукты подают на десертных тарелках или вазочках, штучно на порцию.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция, цвет, вкус и запах соответствует виду плодов.

Ответственное лицо:

Зав. Кухней
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Вильямс Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.1-100 ДОУ

Наименование блюда: **Фрукты свежие**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.172**
 Номер рецептуры: **90**
 Масса порции, гр: **100**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100,0	100,0
или мандарины	100,0	100,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (яблоки)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	0,4	10,4	45,0	10,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (мандарины)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	0,2	7,5	38,1	27,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты тщательно моют, обсушивают, укладывают на десертные тарелки или вазочки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Фрукты подают на десертных тарелках или вазочках, штучно на порцию.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция, цвет, вкус и запах соответствует виду плодов.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

РМ
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

ИНН 234 (ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.6-110 ДОУ

Наименование блюда:

Икра свекольная или морковная

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.426

Номер рецептуры:

328

Масса порции, гр:

110

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%) **	103,2	82,5
или морковь (обработка 20%)* **	103,2	82,5
Лук репчатый	23,1	19,3
Томатная паста	19,3	19,3
Масло растительное	7,3	7,3
Сахар	1,5	1,5
Выход		110

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,0	8,3	7,7	113,7	2,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; **в нетто указана масса вареных очищенных овощей

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

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи измельчены, консистенция сочная, однородная. Для морковной икры цвет светло-оранжевый, для свекольной - малиново-красный. Вкус и запах моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

В.С. Горюнова
(подпись)

Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.6-130 ДОУ

Наименование блюда: **Икра свекольная или морковная**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.426**
Номер рецептуры: **328**
Масса порции, гр: **130**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)* **	122,0	97,5
или морковь (обработка 20%)* **	122,0	97,5
Лук репчатый	27,3	22,8
Томатная паста	22,8	22,8
Масло растительное	8,7	8,7
Сахар	1,7	1,7
Выход		130

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,4	9,8	9,1	134,3	3,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; **в нетто указана масса вареных очищенных овощей

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

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи измельчены, консистенция сочная, однородная. Для морковной икры цвет светло-оранжевый, для свекольной - малиново-красный. Вкус и запах моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Ответственное лицо:
Зав. пищеблоком
(должность)

Т.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(Ф.И.О.)

КОМБИНАТ

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.8-50 ДОУ

Наименование блюда:

Горошек зеленый консервированный отварной

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.429

Номер рецептуры:

331

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	73,0	47,5
Масса отварного горошка		47,5
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход		50

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,4	2,1	2,8	35,5	2,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Горошек доводят до кипения в собственном отваре, помешивая, отвар сливают. Горячий горошек заправляют растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет зеленый, горошек не разварившейся, мягкий, вкус нежный, в меру соленый, аромат припущенного зеленого горошка.

Ответственное лицо:

Зубова И.И.
(должность)

Ю.И.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(Ф.И.О.)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.7-50 ДОУ

Наименование блюда:

Икра кабачковая консервированная

Наименование сборника рецептур:

ГОСТ 2654-2017 "Консервы. Икра овощная. Технические условия"

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая консервированная	51,5	50,0
Выход		50

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,7	3,5	3,7	48,5	1,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую порционируют непосредственно перед раздачей.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Икру выкладывают непосредственно из тары. Температура подачи не ниже 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Икра уложена горкой. Консистенция нежная, мягкая, сочная. Цвет оранжево-коричневый. Вкус и запах кабачков.

Ответственное лицо:

Иванов И.И.
(должность)

Технолог

Иванов И.И.

(подпись)

Мисюрина Е.А.
(ФИО)

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.5-50

Наименование блюда:

Салат из моркови

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.85

Номер рецептуры:

6

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (обработка 20%)*	55,0	44,0
Масло растительное	4,2	4,2
Сахар	1,5	1,5
Выход		50

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	4,5	4,5	61,3	0,9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не ниже 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Морковь сохранила форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.5-40

Наименование блюда: **Салат из моркови**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.85**

Номер рецептуры: **6**
 Масса порции, гр: **40**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (обработка 20%)*	44,0	35,2
Масло растительное	3,4	3,4
Сахар	1,3	1,3
Выход		40,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	3,6	3,6	49,0	0,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии
 Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не ниже 15°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Морковь сохранила форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Ответственное лицо:

 (должность)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.1-40

Наименование блюда:

Салат из белокочанной капусты с морковью

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.82

Номер рецептуры:

3

Масса порции, гр:

40

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	42,4	33,6
Морковь (обработка 20%)*	5,0	4,0
Масло растительное	3,4	3,4
Сахар	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	2,0	2,0
Выход		40,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,6	3,6	3,8	44,8	6,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, растительным маслом и лимонной кислотой, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не более 15°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим ингредиентам, в меру соленый.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

Р.М. Зельцман
(подпись)

Р.М. Зельцман
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.1-50

Наименование блюда:

Салат из белокочанной капусты с морковью

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.82

Номер рецептуры:

3

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	53,0	42,0
Морковь (обработка 20%)*	6,3	5,0
Масло растительное	4,2	4,2
Сахар	2,5	2,5
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	2,5	2,5
Выход		50

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	4,5	4,8	56,0	7,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, растительным маслом и лимонной кислотой, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не более 15°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим ингредиентам, в меру соленый.

Ответственное лицо:

Зав. цехом
(должность)

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(ФИО)

Технолог

[Подпись]
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

ШКОЛ (ФИО)
ПИТАНИЯ

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.4-150 ДОУ

Наименование блюда: **Капуста тушеная**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.409**

Номер рецептуры: **311**

Масса порции, гр: **150**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	197,0	157,5
или капуста квашеная	192,9	135,0
Масло растительное	6,0	6,0
Морковь (обработка 20%)*	7,5	6,0
Лук репчатый	14,3	12,0
Томатная паста	4,8	4,8
Мука пшеничная	1,8	1,8
Сахар	1,5	1,5
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,9	5,0	10,5	110,5	26,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20 – 30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло, томатную пасту и тушат до полу готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40 – 50 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют, солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. При использовании квашеной капусты, количество воды уменьшают, количество сахара увеличивают до 7 г.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Капусту тушеную раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.4-120 ДОУ

Наименование блюда: **Капуста тушеная**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.409**
 Номер рецептуры: **311**
 Масса порции, гр: **120**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	157,6	126,0
или капуста квашеная	154,3	108,0
Масло растительное	4,8	4,8
Морковь (обработка 20%)*	6,0	4,8
Лук репчатый	11,4	9,6
Томатная паста	3,8	3,8
Мука пшеничная	1,4	1,4
Сахар	1,2	1,2
Выход		120

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,1	4,0	8,4	88,4	21,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20 – 30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло, томатную пасту и тушат до полу готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40 – 50 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют, солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. При использовании квашеной капусты, количество воды уменьшают, количество сахара увеличивают до 7 г.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Капусту тушеную раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Б.С.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.5-150 ДОУ

Рагу из овощей

Наименование блюда:

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.177, 454

Номер рецептуры:

95, 354

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	76,1	57,1
Морковь (обработка 20%)**	24,5	19,6
Лук репчатый**	16,4	7,0
Капуста белокочанная свежая**	48,5	32,2
Масло сливочное	3,7	3,7
Соус томатный:		
Вода	22,5	22,5
Мука пшеничная	2,2	2,2
Масло сливочное	2,2	2,2
Томатная паста	2,7	2,7
Сахар	0,8	0,8
Масса соуса томатного		45,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,5	1,1
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,3	8,0	19,4	159,0	10,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; ** в нетто масса готового продукта

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10 – 15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15 – 20 минут. За 5 – 10 минут до готовности добавляют соль. Соус томатный: подсушенную без изменения цвета муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25 – 30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, мелко рубленную зелень, сливочное масло.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рагу из овощей раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена, мягкой консистенции, цвет светло-оранжевый, вкус умеренно-соленый, запах тушеных овощей.

Ответственное лицо:

Зельман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.5-120 ДОУ

Наименование блюда: **Рагу из овощей**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.177, 454**
 Номер рецептуры: **95, 354**
 Масса порции, гр: **120**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	60,9	45,7
Морковь (обработка 20%)**	19,6	15,7
Лук репчатый**	13,1	5,6
Капуста белокочанная свежая**	38,8	25,8
Масло сливочное	3,0	3,0
Соус томатный:		
Вода	18,0	18,0
Мука пшеничная	1,8	1,8
Масло сливочное	1,8	1,8
Томатная паста	2,2	2,2
Сахар	0,6	0,6
Масса соуса томатного		36,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,2	0,9
Выход		120

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	6,4	15,5	127,2	8,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; ** в нетто масса готового продукта

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10 – 15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15 – 20 минут. За 5 – 10 минут до готовности добавляют соль. Соус томатный: подсушенную без изменения цвета муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25 – 30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, мелко рубленную зелень, сливочное масло.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рагу из овощей раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена, мягкой консистенции, цвет светло-оранжевый, вкус умеренно-соленый, запах тушеных овощей.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.6-150 ДОУ

Наименование блюда:

Каша гречневая рассыпчатая

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.394

Номер рецептуры:

297

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69,0	69,0
Вода	102,0	102,0
Масса каши		144,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,9	6,9	38,5	224,8	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу гречневую перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят помешивая до загустения. После загустения перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140 - 160°C в течение 1 – 1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют, уваривают еще 3-4 минуты.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

В.И.
(подпись)

Трикофорова С.В.
(ФИО)

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.6-110 ДОУ

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.394**
Номер рецептуры: **297**
Масса порции, гр: **110**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	50,6	50,6
Вода	74,8	74,8
Масса каши		105,6
Масло сливочное	2,9	2,9
Выход		110

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,4	5,1	28,2	164,9	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу гречневую перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят помешивая до загустения. После загустения перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140 - 160°C в течение 1 – 1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют, уваривают еще 3-4 минуты.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:

Зав. пищеб.
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Мисюрова
(ФИО)

Технолог

[Подпись]
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.7-150 ДОУ

Наименование блюда:

Картофель отварной

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.412

Номер рецептуры:

314

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	198,0	148,5
Масло сливочное	6,0	6,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,8	4,8	24,6	153,0	15,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенный картофель нарезают дольками (мелкий целиком), заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.7-120 ДОУ

Наименование блюда:

Картофель отварной

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.412

Номер рецептуры:

314

Масса порции, гр:

120

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	158,4	118,8
Масло сливочное	4,8	4,8
Выход		120

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,2	3,8	19,7	122,4	12,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенный картофель нарезают дольками (мелкий целиком), заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

Б.В.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.7-150 ДОУ

Наименование блюда:

Картофель отварной

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.412

Номер рецептуры:

314

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	198,0	148,5
Масло сливочное	6,0	6,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,8	4,8	24,6	153,0	15,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенный картофель нарезают дольками (мелкий целиком), заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Ответственное лицо:

И.В. Прохорова
(должность)

И.В. Прохорова
(подпись)

Р.М. Зельцман
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.1-200 ДОУ

Наименование блюда: **Свекольник**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.146**
Номер рецептуры: **65**
Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	64,0	51,2
Картофель (обработка 25%)*	48,7	36,5
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	10,6	8,9
Масло растительное	2,4	2,4
Вода или бульон	160,0	160,0
Томатная паста	1,0	1,0
Сметана	3,0	8,0
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	4,1	9,3	81,12	3,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением воды или бульона. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Свекольник разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Зельцман Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

дата утверждения

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.1-180 ДОУ

Наименование блюда:

Свекольник

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.146

Номер рецептуры:

65

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	57,6	46,1
Картофель (обработка 25%)*	43,8	32,9
Морковь (обработка 20%)*	9,0	7,2
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло растительное	2,2	2,2
Вода или бульон	144,0	144,0
Томатная паста	0,9	0,9
Сметана	7,2	7,2
Зелень (петрушка, укроп)	1,8	1,4
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,6	3,7	8,4	73,0	3,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением воды или бульона. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Свекольник разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Ответственное лицо:

(должность)

Технолог

(подпись)

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.3-200 ДОУ

Наименование блюда:
Наименование сборника рецептур:

Щи из свежей капусты с картофелем
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.163

Номер рецептуры:
Масса порции, гр:

82
200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	50,0	40,0
Картофель (обработка 25%)*	34,7	26,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло растительное	2,4	2,4
Вода или бульон	160,0	160,0
Сметана	8,0	8,0
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,7	4,6	5,8	70,6	6,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, мелко рубленную зелень и доводят до кипения. Настаивают 10 – 12 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Щи разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус сленка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

Д.И.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждений)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.3-180 ДОУ

Наименование блюда:

Щи из свежей капусты с картофелем

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.163

Номер рецептуры:

82

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	45,0	36,0
Картофель (обработка 25%)*	31,2	23,4
Морковь (обработка 20%)*	9,0	7,2
Лук репчатый	10,7	9,0
Масло растительное	2,2	2,2
Вода или бульон	144,0	144,0
Сметана	7,2	7,2
Зелень (петрушка, укроп)	1,8	1,4
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,5	4,1	5,2	63,5	5,9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, мелко рубленную зелень и доводят до кипения. Настаивают 10 – 12 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Щи разливают в тарелки. Температура подачи 75°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус сленка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Ответственное лицо:

(должность)

Технолог

(подпись)

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.2-200 ДОУ

Наименование блюда:

Борщ с капустой и картофелем

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.143

Номер рецептуры:

62

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	40,0	32,0
Капуста свежая	20,0	16,0
или квашеная	20,0	12,0
Картофель (обработка 25%)*	24,0	18,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	7,2	6,0
Масло растительное	2,4	2,4
Вода или бульон	150,0	150,0
Паста томатная	2,6	2,6
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Сметана	8,0	8,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,4	3,1	6,2	59,0	4,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C с добавлением бульона и пасты томатной. 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 минут до готовности борщ заправляют солью. За 1 – 2 минуты добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения. 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), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Борщ разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Ответственное лицо:

И.В. Кривошеина
(должность)

Технолог

Б.И.

(подпись)

Р.М.

Зельцман Р.М.

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.2-180 ДОУ

Наименование блюда:
Наименование сборника рецептур:

Борщ с капустой и картофелем
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.143

Номер рецептуры:

62

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	36,0	28,8
Капуста свежая	18,0	14,4
или квашеная	18,0	10,8
Картофель (обработка 25%)*	21,6	16,2
Морковь (обработка 20%)*	9,0	7,2
Лук репчатый	6,5	5,4
Масло растительное	2,2	2,2
Вода или бульон	135,0	135,0
Паста томатная	2,3	2,3
Зелень (петрушка, укроп)	1,8	1,4
Сметана	7,2	7,2
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,3	2,8	5,6	53,1	4,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C с добавлением бульона и пасты томатной. 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 минут до готовности борщ заправляют солью. За 1 – 2 минуты добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения. 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), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Борщ разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Ответственное лицо:

(должность)

Технолог

(подпись)

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.9-200 ДОУ

Наименование блюда:

Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.151

Номер рецептуры:

70

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (вермишель)	10,0	10,0
Картофель (обработка 25%)*	81,3	61,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Бульон или вода	150,0	150,0
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,4	2,7	5,9	57,7	3,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

В кипящую воду кладут картофель, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10 – 15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. В конце варки добавляют мелко нарезанную зелень, доводят до кипения. Макароны закладывают до овощей, а вермишель за 10 – 15 минут до готовности супа.

Допускается макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, в этом случае бульон будет прозрачнее.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного или мясного янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Ответственное лицо:

(должность)

Технолог

(подпись)

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.9-180 ДОУ

Наименование блюда: **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.151**

Номер рецептуры: **70**

Масса порции, гр: **180**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (вермишель)	9,0	9,0
Картофель (обработка 25%)*	73,2	54,9
Морковь (обработка 20%)*	9,0	7,2
Лук репчатый	10,7	9,0
Масло сливочное	1,8	1,8
Бульон или вода	135,0	135,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,8	1,4
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,2	2,4	5,3	51,9	3,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

В кипящую воду кладут картофель, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10 – 15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. В конце варки добавляют мелко нарезанную зелень, доводят до кипения. Макароны закладывают до овощей, а вермишель за 10 – 15 минут до готовности супа.

Допускается макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, в этом случае бульон будет прозрачнее.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного или мясного янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Ответственное лицо:
Зельцман Р.М.
(должность)

Т.А.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.7-200 ДОУ

Наименование блюда: Суп картофельный с бобовыми (горох)
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.148
Номер рецептуры: 67
Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох	17,0	16,0
Картофель (обработка 25%)*	54,7	41,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Бульон или вода	140,0	140,0
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,6	3,3	12,6	98,9	2,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 – 4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный пассированный лук и варят до готовности. В конце варки добавляют мелко рубленную зелень и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Картофель и коренья нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Ответственное лицо:

Зайцева И.И.
(должность)

Б.И.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.7-180 ДОУ

Наименование блюда:

Суп картофельный с бобовыми (горох)

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.148

Номер рецептуры:

67

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох	15,3	14,4
Картофель (обработка 25%)*	49,2	36,9
Морковь (обработка 20%)*	9,0	7,2
Лук репчатый	10,7	9,0
Масло сливочное	2,7	2,7
Бульон или вода	126,0	126,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,8	1,4
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,1	3,0	11,3	89,0	2,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 – 4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный пассированный лук и варят до готовности. В конце варки добавляют мелко рубленную зелень и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Картофель и корни нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Ответственное лицо:

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО "Комбинат "Школьного питания"
 (наименование учреждения)

(ФИО)
 (дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.12-200 ДОУ

Наименование блюда: **Суп картофельный с мясными фрикадельками**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.152**

Номер рецептуры: **71**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	106,7	80,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Бульон	140,0	140,0
Говядина 1 категории б/к	37,7	34,3
Лук репчатый	3,6	3,0
Яйца	0,054	2,6
Вода	3,4	3,4
Масса полуфабриката		40,3
Вес готовых фрикаделек		30
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,5	6,6	8,9	121,0	3,9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят до готовности. В конце варки добавляют мелко рубленную зелень, доводят до кипения. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. Мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, воду, массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 г.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей - мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

Ответственное лицо:
 (подпись)
 (должность)

Технолог

(подпись)

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

"КОМБИНАТ (ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.11-180 ДОУ

Суп картофельный с клецками

Наименование блюда:

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.150

Номер рецептуры:

69

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	48,0	36,0
Морковь (обработка 20%)*	9,0	7,2
Лук репчатый	8,6	7,2
Масло сливочное	1,8	1,8
Бульон или вода	135,0	135,0
Мука пшеничная	7,5	7,5
Масло сливочное	1,0	1,0
Яйца	0,038	1,8
Вода	11,25	11,25
Масса готовых клецок		20
Зелень (петрушка, укроп)	1,8	1,4
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	2,3	7,0	56,3	2,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

В кипящую воду кладут, нарезанный брусочками картофель, варят 5 мин, затем кладут морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят 10 мин. В конце варки добавляют мелко рубленную зелень, доводят до кипения. Клецки варят отдельно в подсоленной воде. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин., затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 гр, закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1 кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Бульон прозрачный. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие. Клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

Ответственное лицо:

(должность)

Технолог

(подпись)

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.11-200 ДОУ

Наименование блюда:

Суп картофельный с клецками

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.150

Номер рецептуры:

69

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	53,3	40,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Бульон или вода	150,0	150,0
Мука пшеничная	8,3	8,3
Масло сливочное	1,1	1,1
Яйца	0,042	2,0
Вода	12,5	12,5
Масса готовых клецок		25
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,0	2,6	7,8	62,6	2,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

В кипящую воду кладут, нарезанный брусочками картофель, варят 5 мин, затем кладут морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят 10 мин. В конце варки добавляют мелко рубленную зелень, доводят до кипения. Клецки варят отдельно в подсоленной воде. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин., затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 гр, закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1 кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Бульон прозрачный. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие. Клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

Ответственное лицо:

Ирина Сергеевна

(должность)

Технолог

Р.М. Зельцман

(подпись)

Р.М. Зельцман

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(Ф.И.О.)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.10-200 ДОУ

Наименование блюда:

Суп картофельный с рыбой

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.154

Номер рецептуры:

73

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (холодная обработка 27%)	58,9	43,0
масса отварного минтая (потеря 18%)		35,3
Картофель (обработка 25%)*	120,0	90,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	9,6	8,1
Масло растительное	2,4	2,4
Бульон рыбный	140,0	140,0
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,6	3,6	10,6	105,4	4,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

В конце варки добавляют мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и запах соответствуют использованным пищевым продуктам.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(Ф.И.О.)

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.10-180 ДОУ

Наименование блюда:

Суп картофельный с рыбой

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.154

Номер рецептуры:

73

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (холодная обработка 27%)	53,0	38,7
масса отварного минтая (потеря 18%)		31,8
Картофель (обработка 25%)*	108,0	81,0
Морковь (обработка 20%)*	9,0	7,2
Лук репчатый	8,6	7,3
Масло растительное	2,2	2,2
Бульон рыбный	126,0	126,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,8	1,4
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,8	3,2	9,5	94,9	4,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. В конце варки добавляют мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и запах соответствуют использованным пищевым продуктам.

Ответственное лицо:

(должность)

Технолог

(подпись)

(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

УФЮ

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.10-200 ДОУ

Наименование блюда:

Суп картофельный с рыбой

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.154

Номер рецептуры:

73

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (холодная обработка 27%)	58,9	43,0
масса отварного минтая (потеря 18%)		35,3
Картофель (обработка 25%)*	120,0	90,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	9,6	8,1
Масло растительное	2,4	2,4
Бульон рыбный	140,0	140,0
Зелень (петрушка, укроп)	2,0	1,5
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,6	3,6	10,6	105,4	4,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

В конце варки добавляют мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 75°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и запах соответствуют использованным пищевым продуктам.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

Р.М.
(подпись)

Вильямовичева Р.М.
(ф.и.о.)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11.1-30 ДОУ

Наименование блюда:

Соус красный основной

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.458

Номер рецептуры:

358

Масса порции, гр:

30

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной или вода	30,0	30,0
Мука пшеничная	1,6	1,6
Масло сливочное	1,0	1,0
Томатная паста	2,4	2,4
Морковь (обработка 20%)*	3,0	2,4
Лук репчатый	8,6	7,2
Сахар	0,7	0,7
Соль	0,07	0,07
Зелень (петрушка, укроп)	1,0	0,7
Выход		30

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,36	0,72	2,88	19,92	0,20

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течение 10 – 15 минут. Затем вводят томатную пасту, при слабом кипении припускают еще 10 – 15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150 - 160°C, периодически помешивая, в налитой посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70 - 80°C и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 – 60 минут. В конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар, мелко рубленную зелень, доводят до кипения. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Затем добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают. Массу нагревают до температуры 80 - 85°C, но не кипятят.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают соус красный основной к блюдам из котлетной массы, блюдам из рыбы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки. Вкус томата с легким запахом корнейев.

Ответственное лицо:

И.В. Красильникова
(должность)

Технолог

В.М.
(подпись)

В.М. Зельцман Р.М.
(ФИО)

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"
(наименование учреждения)

_____ (ФИО)

_____ (дата утверждения)

_____ (подпись)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11.1-25 ДОУ

Наименование блюда: **Соус красный основной**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.458**
Номер рецептуры: **358**
Масса порции, гр: **25**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной или вода	25,0	25,0
Мука пшеничная	1,3	1,3
Масло сливочное	0,8	0,8
Томатная паста	2,0	2,0
Морковь (обработка 20%)*	2,5	2,0
Лук репчатый	7,2	6,0
Сахар	0,6	0,6
Соль	0,06	0,06
Зелень (петрушка, укроп)	0,7	0,5
Выход		25

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,30	0,60	2,40	16,60	0,17

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течение 10 – 15 минут. Затем вводят томатную пасту, при слабом кипении припускают еще 10 – 15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150 - 160°C, периодически помешивая, в налитой посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70 - 80°C и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 – 60 минут. В конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар, мелко рубленную зелень, доводят до кипения. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Затем добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают. Массу нагревают до температуры 80 - 85°C, но не кипятят.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают соус красный основной к блюдам из котлетной массы, блюдам из рыбы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки. Вкус томата с легким запахом кореньев.

Ответственное лицо: Зельцман Р.М.
(должность)

(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)
(ФИО)
(дата утверждения)
(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.9-100 ДОУ

Наименование блюда: **Печень говяжья по-строгановски**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.330, 440**
 Номер рецептуры: **238, 340**
 Масса порции, гр: **60/40**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	106,3	88,3
Масло растительное	5,8	5,8
Масса обжаренной печени		60,0
Соус сметанный:		
Мука пшеничная	1,0	1,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Вода	27,0	27,0
Сметана	15,0	15,0
Масса соуса		40,0
Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
15,35	14,15	4,92	208,48	10,20

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3*3*35 мм, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.
 Для приготовления соуса муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, постепенно вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус соединяют со сметаной и повторно доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

[Подпись]
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

[Подпись]
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.11-100

Наименование блюда: **Оладьи из печени, запеченные под сметанным соусом**
 Наименование сборника рецептур: **Организация питания в ДОУ. Методические материалы.**
 Номер рецептуры: **стр. 78, 79**
 Масса порции, гр: **70/30**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	98,5	81,7
Лук репчатый	7,8	6,5
Мука пшеничная	8,2	8,2
Яйцо куриное (брутто в шт.)	0,096	4,7
Молоко	12,8	12,8
Масло растительное	3,5	3,5
Соус сметанный:		
Мука пшеничная	0,8	0,8
Масло сливочное	0,8	0,8
Вода	19,5	19,5
Сметана	11,3	11,3
Масса соуса		30,0
Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
18,3	13,9	11,5	226,1	35,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печень размораживают, промывают, удаляют пленку и желчные протоки, пропускают через мясорубку, добавляют муку. Массу тщательно вымешивают, добавляют взбитые в густую пену яйца с молоком, перемешивают. Выкладывают ложкой или руками на разогретую сковороду и обжаривают с обеих сторон. Обжаренные оладьи выкладывают на противень, заливают сметанным соусом и доводят до готовности в духовом шкафу при температуре 150-180°C в течение 7-10 минут.
 Для приготовления соуса муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом; постепенно вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус соединяют со сметаной и повторно доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают поштучно. Температура подачи 65°C.
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
 Поверхность ровная, консистенция однородная, рыхлая. Цвет серовато-коричневый. Вкус и запах, свойственный запеченной печени.

Ответственное лицо:
 _____ (подпись) _____ (подпись) _____ (подпись)
 (должность) (ФИО) (ФИО)

Согласовано: _____
 Технолог _____ Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.11-80

Наименование блюда:

Оладьи из печени, запеченные под сметанным соусом

Наименование сборника рецептур:

Организация питания в ДОУ. Методические материалы.

Номер рецептуры:

стр. 78, 79

Масса порции, гр:

60/20

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	84,4	70,0
Лук репчатый	6,7	5,6
Мука пшеничная	7,0	7,0
Яйцо куриное (брутто в шт.)	0,082	4,0
Молоко	11,0	11,0
Масло растительное	3,0	3,0
Соус сметанный:		
Мука пшеничная	0,5	0,5
Масло сливочное	0,5	0,5
Вода	13,0	13,0
Сметана	7,5	7,5
Масса соуса		20,0
Выход		80

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
14,6	11,1	9,2	180,9	28,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печень размораживают, промывают, удаляют пленку и желчные протоки, пропускают через мясорубку, добавляют муку. Массу тщательно вымешивают, добавляют взбитые в густую пену яйца с молоком, перемешивают. Выкладывают ложкой или руками на разогретую сковороду и обжаривают с обеих сторон. Обжаренные оладьи выкладывают на противень, заливают сметанным соусом и доводят до готовности в духовом шкафу при температуре 150-180°C в течение 7-10 минут.

Для приготовления соуса муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, постепенно вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус соединяют со сметаной и повторно доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают поштучно. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Поверхность ровная, консистенция однородная, рыхлая. Цвет серовато-коричневый. Вкус и запах, свойственный запеченной печени.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Согласовано:

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(Ф.И.О.)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.10-70 ДОУ

Наименование блюда:

Тефтели из говядины с рисом ("ёжики")

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.360

Номер рецептуры:

267

Масса порции, гр:

70

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории б/к (9%) или	48,3	44,0
Говядина 1 категории б/к (9%)	24,3	22,1
Свинина 1 категории б/к (9%)	24,3	22,1
Вода	7,0	7,0
Крупа рисовая	6,0	6,0
Масса готового риса		17,5
Лук репчатый	25,0	21,0
Масло сливочное	3,5	3,5
Мука пшеничная	5,0	5,0
Масса полуфабриката		83,0
Масло сливочное	5,3	5,3
Масса готовых тефтель		70
Выход		70

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,9	10,7	8,5	162,3	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 1-2 штуки на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160 - 200°С 10 - 15 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:

Зав. кафе
(должность)

Р.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.10-60 ДОУ

Наименование блюда:

Тефтели из говядины с рисом ("ёжики")

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.360

Номер рецептуры:

267

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории б/к (9%) или	41,4	37,7
Говядина 1 категории б/к (9%)	20,8	18,9
Свинина 1 категории б/к (9%)	20,8	18,9
Вода	6,0	6,0
Крупа рисовая	5,1	5,1
Масса готового риса		15,0
Лук репчатый	21,4	18,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Мука пшеничная	4,3	4,3
Масса полуфабриката		71,1
Масло сливочное	4,5	4,5
Масса готовых тефтель		60
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,8	9,2	7,3	139,1	0,03

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 1-2 штуки на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160 - 200°C 10 - 15 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.3-150 ДОУ

Наименование блюда:

Картофельное пюре

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.415

Номер рецептуры:

317

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	170,7	128,0
Молоко (в нетто масса кипяченного молока)	24,0	22,5
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,0	5,0	21,0	137,2	5,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2 – 3 приема горячее молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5 – 6 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Картофельное пюре раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

В.И.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.3-120 ДОУ

Наименование блюда: **Картофельное пюре**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.415**
 Номер рецептуры: **317**
 Масса порции, гр: **120**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	136,6	102,4
Молоко (в нетто масса кипяченного молока)	19,2	18,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Выход		120

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,6	4,0	16,8	109,8	4,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2 – 3 приема горячее молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5 – 6 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Картофельное пюре раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Ответственное лицо:

Р. Зельцман
(должность)

В.С.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.7-230 ДОУ

Наименование блюда:

Плов из отварной птицы

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.384

Номер рецептуры:

289

Масса порции, гр:

230

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории потрошенные	193,3	188,7
Масса отварных цыплят		150,9
Масса отварной мякоти (разделка без кости и кожи)		80,0
Масло сливочное	10,2	10,2
Лук репчатый	13,9	11,7
Морковь (обработка 20%)*	14,7	11,7
Крупа рисовая	43,6	43,6
Бульон для риса	111,4	111,4
Масса готового риса с овощами		150,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,6	1,2
Выход		230

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
30,6	23,4	35,9	476,1	2,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Подготовленных цыплят отваривают целиком, отделяют мякоть и нарезают кубиками. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве. При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса. Затем добавляют нарезанную мякоть цыплят и перемешивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Плов раскладывают в тарелки горкой, посыпая мелко рубленой зеленью. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Птица нарезана кубиками, морковь и лук – мелкими кубиками, плов уложен горкой. Вкус и запах – отварной птицы, риса и овощей. Не допускается запах подгорелого мяса, риса, овощей. Консистенция мякоти птицы – мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

_____ (ФИО)

_____ (дата утверждения)

_____ (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.7-190 ДОУ

Наименование блюда: **Плов из отварной птицы**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.384**
 Номер рецептуры: **289**
 Масса порции, гр: **190**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории потрошенные	157,1	153,3
Масса отварных цыплят		122,6
Масса отварной мякоти (разделка без кости и кожи)		65,0
Масло сливочное	8,5	8,5
Лук репчатый	11,6	9,8
Морковь (обработка 20%)*	12,3	9,8
Крупа рисовая	36,4	36,4
Бульон для риса	92,8	92,8
Масса готового риса с овощами		125,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1,0
Выход		190

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
25,3	19,3	29,6	393,3	1,87

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Подготовленных цыплят отваривают целиком, отделяют мякоть и нарезают кубиками. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве. При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса. Затем добавляют нарезанную мякоть цыплят и перемешивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Плов раскладывают в тарелки горкой, посыпая мелко рубленой зеленью. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Птица нарезана кубиками, морковь и лук – мелкими кубиками, плов уложен горкой. Вкус и запах – отварной птицы, риса и овощей. Не допускается запах подгорелого мяса, риса, овощей. Консистенция мякоти птицы – мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Ответственное лицо:

И.В. Ибрагимов
(должность)

В.И.
(подпись)

Р.М. Зельцман
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.3-60 ДОУ

Наименование блюда:

Котлеты, биточки, шницели

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.347

Номер рецептуры:

255

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%) или	56,5	51,4
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%)	28,2	25,7
Свинина 1 категории б/к (обработка 9%)	28,2	25,7
Хлеб пшеничный	12,0	12,0
Сухари панировочные	6,4	6,4
Молоко	13,7	13,7
Масса полуфабриката		74,6
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса готовых изделий		60
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,9	7,4	11,7	149,1	0,09

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5 – 2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2 – 2,5 см или шницели – плоскооформенной формы, толщиной 1 см.

Изделия панируют в сухарях, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280°C. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают с соусом, который подливают сбоку. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Ответственное лицо:

Зав. кафе
(должность)

[Подпись]
(подпись)

В.И.Сорокина
(ФИО)

Технолог

[Подпись]
Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

КОМБИ (ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.3-70 ДОУ

Наименование блюда:

Котлеты, биточки, шницели

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.347

Номер рецептуры:

255

Масса порции, гр:

70

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%) или	65,9	60,0
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%)	32,9	30,0
Свинина 1 категории б/к (обработка 9%)	32,9	30,0
Хлеб пшеничный	14,0	14,0
Сухари панировочные	7,5	7,5
Молоко	16,0	16,0
Масса полуфабриката		87,0
Масло сливочное	3,5	3,5
Масса готовых изделий		70
Выход		70

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,4	8,6	13,7	174,0	0,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5 – 2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2 – 2,5 см или шницели – плоскоооальной формы, толщиной 1 см.

Изделия панируют в сухарях, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280°C. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают с соусом, который подливают сбоку. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.1-70 ДОУ

Наименование блюда:

Биточки рыбные

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.317

Номер рецептуры:

226

Масса порции, гр:

70

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (обработка 27%)*	76,7	56,0
Хлеб пшеничный	13,0	13,0
Молоко	10,0	10,0
Яйца (брутто в штуках)	0,083	4,0
Масса полуфабриката		83,0
Масло сливочное	1,4	1,4
Масса готовых биточков		70
Выход		70

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,7	3,6	14,0	127,3	0,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, яйца, оставшееся молоко, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки. Изделия укладывают в один ряд в сотейник, смазанный маслом, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие имеет круглую форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

Ответственное лицо:

Зав. пищеб.
(должность)

Д.В.
(подпись)

Тимофеева В.В.
(ФИО)

Технолог

Р.М.

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.1-60 ДОУ

Наименование блюда:

Биточки рыбные

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.317

Номер рецептуры:

226

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (обработка 27%)*	65,7	48,0
Хлеб пшеничный	11,1	11,1
Молоко	8,6	8,6
Яйца (брутто в штуках)	0,071	3,45
Масса полуфабриката		71,1
Масло сливочное	1,2	1,2
Масса готовых биточков		60
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,3	3,1	12,0	109,1	0,09

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, яйца, оставшееся молоко, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки. Изделия укладывают в один ряд в сотейник, смазанный маслом, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие имеет круглую форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

Ответственное лицо:

Зав. кухней
(должность)

Б.А.
(подпись)

Томасовская Я.В.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(Ф.И.О.)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.6-220 ДОУ

Наименование блюда:

Жаркое по-домашнему

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.339

Номер рецептуры:

247

Масса порции, гр:

220

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%)	122,0	111,0
Картофель (обработка 25%)*	152,0	114,0
Лук репчатый	17,8	15,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Томатная паста	2,8	2,8
Масса тушеного мяса		70,0
Масса готовых овощей		150,0
Зелень (петрушка, укроп)	1,5	1,1
Выход		220

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
21,1	18,3	16,8	316,6	0,22

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по несколько кусочков на порцию, картофель и лук - кубиками. Затем мясо обжаривают до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Подготовленные мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованную томатную пасту и соль. Заливают горячей водой так, чтобы продукты были только покрыты жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая мелко рубленной зеленью. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушеному мясу и овощей, в меру соленый. Куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Б.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(Ф.И.О.)

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.5-60 ДОУ

Наименование блюда: **Пудинг из говядины**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.351**
 Номер рецептуры: **259**
 Масса порции, гр: **60**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%)	76,3	69,4
Масса отварной говядины		42,8
Масло сливочное	2,0	2,0
Яйцо (брутто в шт)	0,178	8,6
Молоко	12,0	12,0
Масса полуфабриката		66,0
Масло сливочное для смазывания форм	1,0	1,0
Масса готового пудинга		60,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,5	14,5	0,6	179,3	0,06

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо отваривают крупным куском, пропускают дважды через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желтки яиц, соль. Хорошо вымешивают, соединяют с взбитыми белками, осторожно перемешивают сверху вниз, выкладывают в форму или смазанные маслом противни и варят на пару 25-30 минут, или запекают при температуре 250-280°С 25 минут, охлаждают и нарезают на порции.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Пудинг хорошо держит форму, без трещин. Консистенция нежная, пышная, на разрезе однородная, серого цвета. Вкус - в меру соленый. Если пудинг запеченный, он должен иметь легкую корочку.

Ответственное лицо:

 (должность)


 (подпись)


 (ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"

(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.4-70 ДОУ

Наименование блюда:

Гуляш из говядины

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.338

Номер рецептуры:

246

Масса порции, гр:

70

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%)	76,3	69,4
Масло сливочное	2,2	2,2
Лук репчатый	8,8	7,4
Томатная паста	5,8	5,8
Мука пшеничная	1,9	1,9
Масса тушеного мяса		44,0
Масса соуса		26,0
Выход		70

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,3	12,1	2,2	163,6	0,38

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупные куски мяса, предварительно отваренные, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, бланшированный пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырой томатной пасты.

Ответственное лицо:

Зав. пищеблоком
(должность)

Ю.
(подпись)

Величкова Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)
"КОМБИНАТ"
(дата утверждения)
(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.2-60 ДОУ

Наименование блюда:

Котлеты рыбные любительские

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.318

Номер рецептуры:

227

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (обработка 27%)*	55,2	40,3
Морковь**	15,0	12,0
Хлеб пшеничный	4,8	4,8
Лук репчатый	5,8	4,8
Яйца (брутто в штуках)	0,141	6,8
Молоко	6,0	6,0
Масса полуфабриката		72,0
Масло растительное	1,7	1,7
Масса готовых котлет		60
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,3	5,9	4,7	100,9	0,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный. ** масса моркови отварной

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке, вареной морковью и бланшированным репчатым луком. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный растительным маслом в один ряд, добавляют немного горячего бульона или воды и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 минут. Рыбный бульон готовят из пищевых отходов рыбы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие имеет круглую или яйцевидную форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба. Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с серым оттенком, вкус и запах припущенной рыбы. Не допускается привкус кислого хлеба.

Ответственное лицо:

Зельцман Р.М.
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат "Школьного питания"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.2-70 ДОУ

Наименование блюда: **Котлеты рыбные любительские**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.318**

Номер рецептуры: **227**

Масса порции, гр: **70**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (обработка 27%)*	64,4	47,0
Морковь**	17,5	14,0
Хлеб пшеничный	5,6	5,6
Лук репчатый	6,8	5,6
Яйца (брутто в штуках)	0,165	7,9
Молоко	7,0	7,0
Масса полуфабриката		84,0
Масло растительное	2,0	2,0
Масса готовых котлет		70
Выход		70

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,5	6,9	5,5	117,7	0,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный. ** масса моркови отварной

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке, вареной морковью и бланшированным репчатым луком. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный растительным маслом в один ряд, добавляют немного горячего бульона или воды и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 минут. Рыбный бульон готовят из пищевых отходов рыбы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие имеет круглую или яйцевидную форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба. Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с серым оттенком, вкус и запах припущенной рыбы. Не допускается привкус кислого хлеба.

Ответственное лицо:

Зав. производством
(должность)

Р.М.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ООО "Комбинат Школьного питания"

(наименование учреждения)

КОМБИН (ФИО)
ШКОЛЬНОГО

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.2-150 ДОУ

Наименование блюда:

Макаронные изделия отварные

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.403

Номер рецептуры:

306

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	51,0	51,0
Масса отварных макаронных изделий		144,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,5	5,3	31,3	187,9	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 гр соли). Варят до готовности. Проверяют готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, заправляют растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Макаронные изделия раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Отварные макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом. Консистенция мягкая, но упругая. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус отварных макаронных изделий с маслом умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в блюдо.

Ответственное лицо:

Зав. производ.
(должность)

Р.М.

(подпись)

Зельцман Р.М.

(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Комбинат "Школьного питания"
(наименование учреждения)

(ФИО)

(дата утверждения)

(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.2-110 ДОУ

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.403**
 Номер рецептуры: **306**
 Масса порции, гр: **110**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	37,4	37,4
Масса отварных макаронных изделия		105,6
Масло сливочное	2,9	2,9
Выход		110

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,0	3,9	23,0	137,8	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 гр соли). Варят до готовности. Проверяют готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, заправляют растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Макаронные изделия раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Отварные макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом. Консистенция мягкая, но упругая. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус отварных макаронных изделий с маслом умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в блюдо.

Ответственное лицо:
Зав. производств
(должность)

В.И.
(подпись)

Зельцман Р.М.
(ФИО)

Технолог

Зельцман Р.М.