



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МКОУ «Тандовская СОШ»



Э.А. Исаева

Приказ № 6-Д от 01.02.2023г

**Технологические карты блюд
для организации горячего питания
(завтраки)
учащихся 1-4 классов
МКОУ «Тандовская СОШ»**

Возрастная категория 7-11 лет

с.Тандо-2023г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МКОУ «Тандовская СОШ»
 Э.А. Исаева
 Приказ № 6-Д от 01.02.2023г

**Рыба, запеченная с сыром и луком (минтай)
 Номер рецептуры: 54-12р (от 7 до 11 лет)**

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
минтай (филе)	69,5	61,5	9,2	0,5	0	41,2								
лук репчатый	38,4	30,7	0,4	0,1	2,3	11,3								
сыр полутвердый	15,6	15	3,3	3,9	0	48,1								
масло подсолнечное	5	5	0	4,4	0	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,05	0,05	0	0	0	0								
Масса готовой рыбы:		51,7												
Выход:		80	12,9	8,9	2,3	140,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,05	0,05	3,69	0,12	0,12	19	214	22	29	128	0,43	92	8,61	431
лук репчатый	0,01	0	0	0	1,23	0,9	44,6	8,4	3,7	15	0,21	0,9	0,14	9,5
сыр полутвердый	0	0,04	23,4	0,14	0,04	92	11	116	4,6	65	0,13	0	1,91	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,03	0	0,07	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,09	27,1	0,26	1,42	259	270	148	38	210	0,78	113	10,7	440

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С, обмывают водой, разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по одному куску на порцию (62 г) под углом 30°, укладывают в гастроемкость, смазанную маслом, кожей вниз, сбрызгивают лимонной кислотой и помещают в камеру пароконвектомата. Готовят при температуре 250 °С в течение 7-10 минут. Очищенный репчатый лук нарезают полукольцами и пассеруют. Рыбу вынимают и укладывают сверху пассерованный лук, сверху посыпают тертым сыром и снова помещают в камеру пароконвектомата. Запекают при температуре 250 °С в течение 8 минут.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности блюда расплавленный сыр, мягкий; консистенция - мягкая, блюдо сочное; вкус и запах соответствуют виду используемой рыбы.

Рис припущенный
Номер рецептуры: 54-7г (от 7 до 11 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	51,8	51,8	3,4	0,5	34,9	157,3								
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	263,9	263,9	0	0	0	0								
Выход:		150	3,5	4,8	35	196,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,03	0,02	0	0	0	4,7	43	3,7	23	68	0,45	0,7	6,88	26
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18,4	0,09	0	153	44,7	6,7	23	70	0,47	21	6,94	26

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 °С при закрытой крышке 5-7 мин, взрыхляют поварской иглой.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

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

Номер рецептуры: 54-4г

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа гречневая	69	69	8,2	2	35,9	194,1								
масло сливочное	7	7	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	8,3	6,3	36	233,7								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C- в мг; A - мкг рет.экв; D- мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая	0,21	0,11	0,83	0	0	1,6	218	12	120	179	4,02	2,3	3,46	16
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,21	0,12	19,2	0,09	0	149	219	15	120	181	4,04	22	3,52	16

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая.

Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах соответствуют наименованию блюда.

Технологическая карта №130

Наименование изделия: Сырники из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры:130

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99
Яйца	1/10 шт.	4
Сахар	11	11
Мука пшеничная	15	15
Масса полуфабриката		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готовых сырников		110
Молоко сгущенное	15	15
Выход с молоком сгущенным		110/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,34	7,2	22,68	281,1	182,53	0,82	0,07	0,22	0,31

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 421

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: 421

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 181

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	65	65	55	55
Сыр неострых сортов	15	14	20	20
Масло сливочное	7	7	6	6
ВЫХОД:	180		150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
180	9,67	10,19	41,36	281,30	161,03	18,33	148,95	1,13	0,09	0,23	4,52
200	10,70	11,27	45,96	311,88	177,25	20,30	164,55	1,26	0,10	0,25	4,53
150	8,03	8,745	34,12	233,91	132,94	15,23	123,41	0,95	0,08	0,06	3,39

Технология приготовления:

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Вареные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см., посыпают натертым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ___

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему из курицы**

Номер рецептуры: 54-28м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под

ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	141,2	103,8	2	0,4	15,4	72,7								
куриная грудка (филе)	114,1	101	22,4	1,7	0,4	106,3								
лук репчатый	20	18	0,2	0	1	5,1								
томатное пюре	6,5	6,5	0,2	0	0,7	3,7								
масло сливочное	7,0	7,0	0	4,1	0,1	37,8								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
Масса готовых овощей:		136,4												
Выход:		200	24,8	6,2	17,6	225,7								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,09	0,06	1,87	0	8,3	3,9	489	9,1	21	52	0,81	5,2	0,24	31
куриная грудка (филе)	0,05	0,06	5,45	0	0,73	46	245	7,1	76	150	1,23	6,1	20,3	131
лук репчатый	0	0	0	0	0,55	0,4	20	3,8	1,7	7	0,1	0,4	0,06	4,3
томатное пюре	0	0	7,8	0	0,68	0,5	36,2	1,1	2,6	4	0,11	0	0,04	0
масло сливочное	0	0,01	17,6	0,08	0	0,7	1,62	1,4	0	1,7	0,01	0	0,06	0,2
лавровый лист	0	0	0,05	0	0	0	0,11	0,2	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	235	0,06	2,6	0,2	0,5	0,02	32	0	0
Выход:	0,14	0,13	32,7	0,08	10,3	287	792	25	101	216	2,29	44	20,7	167

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют с добавлением масла сливочного. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куска на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственные тушеному мясу и овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из курицы**

Номер рецептуры: 54-33 м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
куриная грудка (филе)	70,0	64,0	13,6	5,5	0	104,1								
лук репчатый	18	16	0,1	0	0,7	3,4								
морковка	18	16	0,1	0	0,9	3,6								
томатное пюре	6	6	0,2	0	0,8	4,1								
мука пшеничная высший сорт	6	6	0,3	0	1,6	7,6								
масло подсолнечное	5	5	0	2,7	0,1	25								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		80	14,2	8,2	3,2	144,2								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D -					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
оленина 1 категории	0,16	0,4	4,44	0	0	43	187	6,5	14	125	1,74	0	0	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,37	0,3	13,5	2,5	1,1	4,7	0,06	0,28	0,04	2,9
морковка	0	0	0	0	0,37	0,3	13,5	2,5	1,1	4,7	0,06	0,28	0,04	2,9
томатное пюре	0	0	8,76	0	0,76	0,6	40,6	1,3	2,9	4,5	0,13	0	0,04	0
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	2,53	0,4	0,4	1,9	0,03	0,04	0,13	0,6
масло подсолнечное	0	0	11,6	0,06	0	0,5	1,07	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,16	0,4	24,8	0,06	1,13	104	245	78	18	137	1,98	8,32	0,25	3,6

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления:

Лук репчатый и морковку перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают.

Муку пассеруют, не допуская изменения цвета, разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 минут, процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут до полной готовности блюда.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция – мягкая; вкус – свойственный тушеному мясу с луком, морковью и томатом; запах вареного мяса и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: 54-11г

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	173	136	2,4	0,4	18,7	88,2								
молоко	25	25	0,7	0,5	1	11,6								
масло сливочное	7	7	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	3,2	5,2	19,8	139,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,11	0,07	2,27	0	10,1	4,8	594	11	25	64	0,99	6,3	0,3	38
молоко	0,01	0,03	3,17	0	0,12	9,1	29,1	25	2,9	19	0,02	2,2	0,42	4,8
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,12	0,11	23,8	0,09	10,2	162	625	39	28	84	1,03	28	0,78	43

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков непротертого картофеля;
 консистенция - густая, пышная;
 вкус и запах соответствуют наименованию блюда.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица тушеная с морковью**

Номер рецептуры: 54-25 м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
куриная грудка (филе)	67	59	13,2	1	0,2	62,6								
морковь	30	25	0,3	0	1,4	7								
лук репчатый	18	16	0,1	0	0,8	3,8								
томатная паста	5	5	0,2	1,2	0,3	12,9								
масло подсолнечное	4	4	0	2,4	0	21,4								
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0								
Выход:		100	14,1	5,7	4,4	126,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	3,21	0	0,43	27	144	4,2	45	89	0,72	3,6	11,9	77
морковь	0,01	0,01	272	0	0,45	3,6	37,7	5,4	7,5	11	0,14	1,1	0,02	12
лук репчатый	0	0	0	0	0,41	0,3	15	2,8	1,3	5,2	0,07	0,3	0,05	3,2
томатная паста	0	0,01	5,84	0	0,01	2,8	8,76	7,1	0,7	4,8	0,02	0,8	0,03	1,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	215	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	29	0	0
Выход:	0,04	0,05	286	0,02	1,3	249	209	23	55	112	1	35	12,2	95

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанный противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 120 °С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем заливают оставшейся водой и варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения, и варят 3-5 мин.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - курица нарезана кубиками; консистенция - курица мягкая, овощи сохранили форму; цвет - курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков - розоватая, цвета соуса; вкус и запах куриного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ___

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: 54-9 г

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	65	48	0,9	0,2	7,1	33,6								
капуста белокочанная	38	30	0,5	0	1,3	7,4								
морковь	30	24	0,3	0	1,5	7,4								
лук репчатый	16	14	0,2	0	0,9	4,4								
сметана	23	23	0,5	3	0,7	31,9								
мука пшеничная высший сорт	0,001	0,001	0,1	0	0,7	3,5								
масло сливочное	1	1	0	0,7	0	6,6								
масло подсолнечное	4	4	0	3,5	0	31,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	2,8	7,4	13,6	133,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,04	0,03	0,86	0	3,84	1,8	226	4,2	9,6	24	0,38	2,4	0,11	14
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,54	0	5,4	3	74,7	13	4,2	8,1	0,16	0,9	0,08	3
репа (или брюква)	0,01	0,01	2,45	0	1,92	3,1	47,4	10	3,6	7,1	0,19	0,1	0,15	2,9
морковь	0,01	0,01	288	0	0,48	3,8	39,8	5,7	7,9	11	0,15	1,2	0,02	13
лук репчатый	0	0	0	0	0,48	0,4	17,4	3,3	1,5	6,1	0,08	0,4	0,05	3,7
сметана	0	0,02	14,5	0	0,04	6,8	21,7	17	1,8	12	0,04	2	0,08	3,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,14	0,2	0,2	0,9	0,01	0	0,06	0,3
масло сливочное	0	0	3,05	0,01	0	0,1	0,28	0,2	0	0,3	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	150	0,04	1,7	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,07	0,08	309	0,01	12,2	169	429	56	29	70	1,02	27	0,56	41

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине масла, указанного в технологии.

Морковь перебирают, промывают, нарезают на кубики, припускают в оставшемся масле.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют.

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками, бланшируют.

Соус: муку подсушивают при температуре 110-120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, 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, затем процеживают и доводят до кипения, соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, капусту, бланшированный

лук, картофель, репу, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 минут, добавляют соль и доводят до готовности.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, допускается, что часть картофеля разварена; консистенция - мягкая сочная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

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

Номер рецептуры: 54-10 г

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	181,6	133,5	2,5	0,5	19,8	93,5								
молоко	45	45	1,2	1	2	21,7								
мука пшеничная высший сорт	7,5	7,5	0,8	0,1	4,8	22,9								
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	4,5	5,6	26,6	173,7								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,12	0,07	2,4	0	10,7	5,1	629	12	27	67	1,05	6,7	0,31	40
молоко	0,01	0,05	5,94	0	0,23	17	54,5	48	5,5	35	0,04	4,1	0,79	9
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,2	7,59	1,2	1	5,6	0,08	0,1	0,4	1,7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,14	0,12	8,34	0	10,9	169	692	62	33	109	1,18	31	1,5	51

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко (35 г), варят до готовности.

Для приготовления мучной пассеровки необходимо всыпать муку в предварительно растопленное масло и пассеровать при температуре 120 °С до приобретения светложелтого цвета.

Разведенную молоком холодную мучную пассеровку добавляют в картофель и, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - форма нарезки картофеля должна сохраниться; консистенция - рыхлая, картофель частично разварен; вкус и запах - отварного картофеля и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета из рыбы (минтай)**

Номер рецептуры: 54-14 р

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
минтай (филе)	76	67	10	0,5	0	44,8								
лук репчатый	11	9	0,1	0	0,6	2,9								
яйцо куриное	14,3	13	1,6	1,3	0,1	18,4								
молоко	20	20	0,3	0,2	0,4	4,8								
хлеб пшеничный	12	12	0,6	0,1	3,6	17,1								
масло сливочное	8	8	0	1,9	0	17,5								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		100	12,9	4	6,1	112,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай(филе)	0,05	0,06	4,02	0,13	0,13	20	234	24	32	140	0,47	101	9,37	469
лук репчатый	0	0	0	0	0,32	0,2	11,6	2,2	1	4	0,06	0,2	0,04	2,5
яйцо куриное	0,01	0,05	20,3	0,29	0	13	15,1	6,3	1,4	22	0,28	2,6	3,51	7,2
молоко	0	0,01	1,32	0	0,05	3,8	12,1	11	1,2	7,8	0,01	0,9	0,18	2
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	30	6,18	1,4	1	4,5	0,08	0,3	0,42	1,2
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,75	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,08	0,13	295	0,46	0,94	189	316	51	44	189	1,05	122	13,6	494

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 литр. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают и варят в небольшом количестве воды. После варки нарезают мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук бланшируют. Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, вареной морковью и бланшированным луком. В массу добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают и формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20-25 минут).

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие круглой или яйцевидной приплюснутой формы, без трещин; консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбные.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронны отварные с маслом**

Номер рецептуры: 54-1 г

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждений / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
макаронные изделия	51	51	5,3	0,6	32,7	157,2								
масло сливочное	7	7	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	5,4	4,9	32,8	196,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,06	0,02	0	0	0	1,2	52,1	8,5	7,1	39	0,71	0,8	0	12
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,06	0,03	18,4	0,09	0	149	53,8	12	7,2	41	0,73	21	0,06	12

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 2530 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис припущенный**

Номер рецептуры: 54-7 г

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛиПринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	51,8	51,8	3,4	0,5	34,9	157,3								
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	263,9	263,9	0	0	0	0								
Выход:		150	3,5	4,8	35	196,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,03	0,02	0	0	0	4,7	43	3,7	23	68	0,45	0,7	6,88	26
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18,4	0,09	0	153	44,7	6,7	23	70	0,47	21	6,94	26

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 °С при закрытой крышке 5-7 мин, взрыхляют поварской иглой.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета из курицы**

Номер рецептуры: 54-5 м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛиПринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
куриная грудка (филе)	63	56	12,4	0,9	0,2	58,9								
молоко	13	12,9	0,4	0,3	0,6	6,2								
хлеб пшеничный	9,3	9,3	0,7	0,1	4,2	19,9								
сухари панировочные	7	7	0,9	0,1	5,1	24,8								
масло подсолнечное	2,1	2,1	0	1,8	0	16,6								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
яйцо	0,0004	0,0004												
Выход:		75	14,4	3,2	10,1	126,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	3,02	0	0,4	26	136	3,9	42	83	0,68	3,4	11,2	73
молоко	0	0,02	1,7	0	0,07	4,9	15,6	14	1,6	10	0,01	1,2	0,23	2,6
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	35	7,18	1,6	1,1	5,3	0,09	0,3	0,49	1,4
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	34	13,1	2,3	3,4	9	0,24	0	1,84	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,05	0,06	4,72	0	0,47	158	172	22	48	108	1,03	13	13,8	77

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектома-те) при температуре 250-280 °С 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах куриного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная рисовая**

Номер рецептуры: 54-25.1к

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	35	35	2,03	0,27	20,74	93,5								
молоко	100	100	3,22	2,6	5,15	56,8								
масло сливочное	5	5	0,03	2,55	0,05	23,3								
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0								
Выход:		200	5,3	5,4	28,7	184,5								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	2,8	25,6	2,2	13	40	0,27	0,4	4,1	15
молоко	0,03	0,14	15,6	0	0,61	45	143	125	14	92	0,1	11	2,1	24
масло сливочное	0	0	10,8	0,05	0	0,5	1	0,8	0	1	0,01	0	0	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,07	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
Выход:	0,05	0,15	26,4	0,05	0,61	342	170	149	28	134	0,42	51	6,2	39

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Рисовую крупу перебирают, промывают под проточной водой.

В кипящую воду добавляют соль, сахар, всыпают подготовленный рис и варят, слегка помешивая, около 20 мин 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.

В конце варки добавляют сливочное масло и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков; консистенция - жидкая, текучая; цвет - белый; вкус и запах - каши и масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязка молочная пшеничная**

Номер рецептуры: 54-13-к

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждений / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа пшеничная	50	50	5,2	0,5	31,2	150,1								
молоко	100	100	2,9	2,3	4,6	51,1								
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,2								
сахар-песок	3	3	0	0	2,7	10,9								
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0								
Выход:		200	8,2	9,2	38,6	270,3								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,11	0,04	0	0	0	6,5	95,5	18	26	120	2,04	0	31,1	0
молоко	0,03	0,13	14	0	0,55	40	128	112	13	83	0,09	9,5	1,87	21
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,49	2,1	0	2,6	0,02	0	0,09	0,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,07	0,1	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,07	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
Выход:	0,14	0,18	41	0,13	0,55	342	227	135	39	206	2,19	50	33,1	21

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 °С), затем горячей водой (60-70 °С), после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна полностью набухшие, мягкие консистенция: мягкая, однородная; цвет - от кремового до желтоватого; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица тушеная**

Номер рецептуры: 54-21 м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
куриная грудка (филе)	67	57	25,6	1,9	0,4	121,2								
лук репчатый	15	13	0	0	0,3	1,2								
морковка	28	24	0,1	0	0,3	1,5								
масло подсолнечное	4	4	0	0	0	0								
томат	5	5	0	0	0	0								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	288	288	0	0	0	0								
Выход:		80	25,7	1,9	0,9	123,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,05	0,07	6,23	0	0,83	53	279	8,1	86	171	1,4	6,9	23,1	150
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,65	0,9	0,4	1,6	0,03	0,1	0,01	1
петрушка (зелень)	0	0	18,2	0	1,92	0,8	21,3	6,9	2,4	2,6	0,05	0,1	0	7,4
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,07	24,5	0	2,88	171	305	17	89	176	1,49	23	23,1	158

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски и кладут в горячую воду, доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанную зелень, лук, соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего мясо вынимают из бульона, дают ему остыть и нарубают на порции.

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 минут. Хранят отварную птицу на мармите не более 2 часов.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - аккуратно нарубленные куски отварной птицы; консистенция - нежная, мягкая, сочная; цвет - светло-кремовый или серовато-белый; вкус и запах - характерный для отварной птицы, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МКОУ «Тандовская СОШ»
 Э.А. Исаева
 Приказ № 6-Д от 01.02.2023г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки из курицы**

Номер рецептуры: 54-23 м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
куриная грудка (филе)	63	56	12,4	0,9	0,2	58,9								
молоко	13	13	0,4	0,3	0,6	6,2								
хлеб пшеничный	10	10	0,7	0,1	4,2	19,9								
сухари панировочные	8	8	0,9	0,1	5,1	24,8								
масло подсолнечное	2	2	0	1,8	0	16,6								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		88												
Выход:		75	14,4	3,2	10,1	126,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	3,02	0	0,4	26	136	3,9	42	83	0,68	3,4	11,2	73
молоко	0	0,02	1,7	0	0,07	4,9	15,6	14	1,6	10	0,01	1,2	0,23	2,6
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	35	7,18	1,6	1,1	5,3	0,09	0,3	0,49	1,4
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	34	13,1	2,3	3,4	9	0,24	0	1,84	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,05	0,06	4,72	0	0,47	158	172	22	48	108	1,03	13	13,8	77

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки круглоприплюснутой формы шириной 2-2,5 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 °С 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах куриного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель из курицы**

Номер рецептуры: 54-24 м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
куриная грудка (филе)	63,3	56	12,4	0,9	0,2	58,9								
молоко	12,9	12,9	0,4	0,3	0,6	6,2								
хлеб пшеничный	9,3	9,3	0,7	0,1	4,2	19,9								
сухари панировочные	8,3	8,3	0,9	0,1	5,1	24,8								
масло подсолнечное	2,1	2,1	0	1,8	0	16,6								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
вода	8,5	8,5	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		88												
Выход:		75	14,4	3,2	10,1	126,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	3,02	0	0,4	26	136	3,9	42	83	0,68	3,4	11,2	73
молоко	0	0,02	1,7	0	0,07	4,9	15,6	14	1,6	10	0,01	1,2	0,23	2,6
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	35	7,18	1,6	1,1	5,3	0,09	0,3	0,49	1,4
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	34	13,1	2,3	3,4	9	0,24	0	1,84	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,06	4,72	0	0,47	158	172	22	48	108	1,03	13	13,8	77

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют шницели плоскооформленной формы толщиной 1 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 °С 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах куриного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов с курицей**

Номер рецептуры: 54-12 м

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	45	45	3	0,4	30,5	137,5								
куриная грудка (филе)	70	62	23,7	1,8	0,4	112,3								
морковь	22	20	0,1	0	0,7	3,3								
лук репчатый	20	18	0,1	0	0,5	2,5								
Масло сливочное	7	7												
масло подсолнечное	4	4	0	5,9	0	53								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
Выход:		200	27,3	8,1	33,2	314,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,03	0,01	0	0	0	4,1	37,6	3,2	20	59	0,39	0,6	6,02	23
куриная грудка (филе)	0,05	0,06	5,76	0	0,77	49	259	7,5	80	159	1,3	6,4	21,4	139
морковь	0	0,01	128	0	0,21	1,7	17,8	2,5	3,5	5,1	0,07	0,5	0,01	5,9
лук репчатый	0	0	0	0	0,27	0,2	9,73	1,8	0,8	3,4	0,05	0,2	0,03	2,1
томатное пюре	0	0	12,8	0	1,11	0,8	59,5	1,9	4,3	6,5	0,19	0	0,07	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	235	0,06	2,6	0,2	0,5	0,02	32	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,08	147	0	2,36	291	383	20	108	234	2,02	40	27,5	169

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды и томатного пюре.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 15-20 г, посыпают солью, тушат, добавляют пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах, свойственные плову.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: 54-1хн

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность									
	брутто	нетто	г	г	г	ккал									
смесь сухофруктов	15	15	0,5	0	13,4	55,6									
сахар-песок	15	15	0	0	6,4	25,4									
вода	190	190	0	0	0	0									
Выход:		200	0,5	0	19,8	81									
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D -					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
смесь сухофруктов	0	0	15	0	0,02	0	0	49	2,1	4,3	0,07	0	0	0	
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0	
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0	0	15	0	0,02	0,05	0,17	50	2,1	4,3	0,09	0	0	0	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.

Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 20 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерные для компота из сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование изделия: **Сырники из творога**

Номер рецептуры: **231**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.			
	брутто, г	нетто, г		
Творог	135,0	135,0		
Мука пшеничная	6	6		
Крупа манная	5	5		
Соль йодированная	0,001	0,001		
Сахар	3	3		
Яйца	3/10 шт.	10		
Масло растительное	6	6		
Молоко сгущенное	15	15		
Выход: 150/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,4	В1, мг	0,1	Ca, мг	336,2
Жиры, г	14,1	С, мг	0,3	Mg, мг	48,2
Углеводы, г	31,9	А, мг	0,009	P, мг	402,4
Энергетическая ценность, ккал	287,8	Е, мг	3,54	Fe, мг	1,32

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Муку хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220°С в течение 15-20 минут. Подают со сгущенным молоком.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно запечены, политы сгущенным молоком.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет – корочки-золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый.

Вкус – сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах – продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование изделия: **Яблоко свежее**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели принт, 2011 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки	100,0	100	10,0	10,0
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0,0	Са, мг	17,3
Жиры, г	5,5	С, мг	1,8	Mg, мг	3,9
Углеводы, г	4,3	А, мг	0,0	Р, мг	21,2
Энергетическая ценность, ккал	67,1	Е, мг	0,09	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Сахар	Mg	Р	Fe	В	С	А
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептур: ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010, с. 315

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,001	0,001
Сахар	15	15
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жирыг	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан *Консистенция:* жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МКОУ «Тандовская СОШ»
 Э.А. Исаева
 Приказ № 6-Д от 01.02.2023г

Чай с лимоном и сахаром Номер рецептуры: 54-3гн (от 7 до 11 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	195	195	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	6,7	27,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,47	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,3	30,2	6,9	4,6	8,5	0,77	0	0,02	0,7

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам и добавляют подготовленный и нарезанный кружочками лимон.

Температура подачи: не менее 75 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком**

Номер рецептуры: 54-21-ги

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:Делипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
какао-порошок	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4								
молоко	130	130	3,5	2,9	5,7	62,6								
сахар-песок	15	15	0	0	6,4	25,4								
вода	80	80	0	0	0	0								
Выход:		200	4,6	3,6	12,6	145,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,09	0	0	0,5	62,6	5,6	18	28	0,96	0	0	12
молоко	0,04	0,16	17,2	0	0,68	49	158	137	16	102	0,11	12	2,29	26
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
Выход:	0,04	0,17	17,3	0	0,68	50	220	143	34	130	1,09	12	2,29	38

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не менее 75 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из зеленого горошка с огурцом

Номер рецептуры: 50

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Наименование сырья	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	50	45
Огурец соленый	20	16
Лук репчатый	8	7
Масло растительное	4	4
<i>Выход</i>		<i>60</i>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг			Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
2,98	2,38	15,85	80,60	21,45	20,8	59,95	0,68	0,11	11,0	0,68

Технология приготовления

Зеленый горошек (консервированный) подвергают термической обработке в течение 10-15 минут. Соленый огурец и репчатый лук очищают, мелко шинкуют Лук заливают на 10 минут горячей кипяченой водой для удаления горечи, затем промывают холодной кипяченой водой, смешивают с зеленым горошком, соленым огурцом и растительным маслом.

Температура подачи +15°C.

Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная. Консистенция зеленого горошка мягкая, лук хрустящий. Вкус и аромат блюда соответствует входящим в их состав продуктам.

Внешний вид: круглая форма - горошка зеленого, кукурузы - продолговатая.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ «Тандовская СОШ»
Э.А. Исаева
Приказ № 6-Д от 01.02.2023г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Номер рецептуры: 122

Наименование сборника рецептур: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010,

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Хлеб пшеничный	50	50
Выход	50	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В граммах данного блюда содержится								
Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
4,1	0,7	0,65	25,3	-	16,5			2,1

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба - мягкая, *Цвет:* соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	58	48	89	79
Лук	15	13	18	16
Зеленый горошек	18	16	20	18
Яйцо	0,0004	0,0004	0,0005	0,0005
Масло подсолнечное	5	5	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0,00
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную капусту белокочанную и лук мелко шинкуют, добавляют зеленый горошек, сваренные вкрутую яйца режут квадратиками. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование изделия: **Огурец соленый** (промышленного производства)

Номер рецептуры: № 1.25

Наименование сборника рецептов : Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7-11 лет	с 7-11 лет	с 7-11 лет	с 7-11 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурец соленый порционно	50	50	60	60
Выход:		50		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,38	0,07	1,61	8,05	10
0,57	0,11	2,42	12,08	15

Технология приготовления:

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

Огурцы соленые (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	58	48	89	79
Лук	15	13	18	16
Зеленый горошек	18	16	20	18
Яйцо	0,0004	0,0004	0,0005	0,0005
Масло подсолнечное	5	5	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0,00
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную капусту белокочанную и лук мелко шинкуют, добавляют зеленый горошек, сваренные вкрутую яйца режут квадратиками. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	69,9	57,4	99	79
Лук	9,8	8	13	10
Морковь	13	10	15	13
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, г. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком											
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0,00
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0,00
С морковью											
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0,00
100	1,41	5,08	9,02	87,40	37,37	15,16	27,61	0,51	0,03	32,45	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты**

Номер рецептуры: 54-7з

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:Делипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
капуста белокочанная	60	48	1,4	0,1	3,5	20,2								
лук репчатый	10	8	0,1	0	0,5	2,4								
морковь	10	8	0,1	0	0,4	2								
масло подсолнечное	3	3	0	6	0	53,9								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		60	1,6	6,1	6,2	85,7								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,03	2,25	0	33,8	9,8	225	36	12	23	0,45	2,3	0,22	7,5
лук репчатый	0	0	0	0	0,6	0,2	11	1,9	0,8	3,5	0,05	0,2	0,03	1,9
морковь	0	0	120	0	0,3	1,3	12	1,6	2,3	3,3	0,04	0,3	0,01	3,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	770	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
Выход:	0,02	0,03	122	0	34,8	89	248	40	15	30	0,56	11	0,26	13

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком, выделившийся сок отжимают.

Морковь перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой или натирают на терке.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают и мелко шинкуют.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ___

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

Номер рецептуры: 445

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждений / Под

ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

. УТВЕРЖДАЮ

Наименование сырья и полуфабрикатов	На 1 порцию, г			На 1 порции(й), г		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сок(яблочный,абрикосовый и т.д.)	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Химический состав, микроэлементы и витамины на 1 порцию

Белки, г	1.00	В1, мг	0.02	Са, мг	16.00
Жиры, г	0.00	С, мг	4.00	Р, мг	18.00
Углеводы, г	18.20	А, мг	0.00	Mg, мг	10.00
Эн. ценность, ккал	76.00	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.40

Технология приготовления

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Требования к оформлению, подаче и реализации

Из банок соковую продукцию наливают непосредственно в стаканы.. Температура подачи 14С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Соответствует виду сока

Цвет: Соответствует виду сока

Консистенция: Соответствует виду сока

Вкус и запах: Соответствует виду сока

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Банан свежий**

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц			
	Брутто, г	Нетто, г		
Банан	180	160		
Выход:	100			

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	1.5
Жиры, г	0.5
Углеводы, г	21
Калорийность, ккал	95
В1, мг	0.04
В2, мг	0.05
С, мг	10
Са, мг	8
Fe, мг	0.6

Технология приготовления

Первично фрукты промывают проточной водой а, первичная обработка проводится проточной водой . Вторично фрукты промывают кипяченой водой в моечной ванне для обработки готовой продукции. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству.

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ «Тандовская СОШ»
Э.А. Исаева
Приказ № 6-Д от 01.02.2023г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Номер рецептуры: 122

Наименование сборника рецептов: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010,

Наименование сырья	1 порция, г			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Хлеб пшеничный	30	30	40

Химический состав данного блюда

		белки, г	жиры, г	углеводы, г	витамин С	энерг.ценность, ккал
Хлеб пшеничный	30 г	2,28	0,24	14,76	-	20,32

Технология приготовления:

хлеб нарезают на ломтики.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Номер рецептуры: 122

Наименование сборника рецептур: **Бутерброд с маслом**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010,

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	20	20	35	35
Выход:		20/5		35/5

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,01	3,87	12,13	38,33	0,00

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, масло намазывают ровным, тонким слоем.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: масла от белого до светло-желтого

Вкус: соответствует виду масла

Запах: хлеба в сочетании со свежим маслом

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МКОУ «Тандовская СОШ»

 Э.А. Исаева
 Приказ № 6-Д от 01.02.2023г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Свекла отварная**

Номер рецептуры: 54-13-з

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
 ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
свекла	80	60	0,8	0,1	4,6	21,9								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		60	0,8	2,7	4,6	45,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0,01	0,02	0,68	0	2,28	20	136	19	11	21	0,69	4	0,35	11
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,01	0,02	0,68	0	2,28	79	136	19	11	22	0,7	12	0,35	11

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке.

Температура подачи: 14 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - свекла мелко измельчена;

консистенция: мягкая, сочная;

цвет - темно-малиновый;

вкус и запах - свойственные свекле.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо отварное**

Номер рецептуры: 209

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под
ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛипринт, 2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40
Выход		1 шт.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
5,1	4,6	0,3	63	0

Технология приготовления

Обработать яйцо перед использованием в любые блюда , используя для этих целей промаркированные емкости в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Составлено на основании:

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред.

М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред.

И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

- сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2017г.;

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.

2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводится искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».