



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МУП "Комбинат питания"
 Т.П. Захарова
 " 20 2011 г.

Технологическая карта № 348

Наименование изделия: Компот из чернослива, или изюма, или кураги

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	15	56
Масса вареных плодов	0	56
или Абрикосы сушеные (Курага)	20	37
Масса вареных плодов	0	37
или Чернослив	25	37
Масса вареных плодов	0	37
или Изюм	20	32
Масса вареных плодов	0	32
Сахарный песок	20	20
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вода	203	203
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,22	0,22	25,44	102,12

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
5,60	0,02	0,02	0,00	0,00	18,70	6,16	7,08	1,30	156,28	0,00	0,00	0,20

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Температура подачи готового блюда 10-14°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: вареных сухофруктов.

Вид обработки: Варка

Составитель: технолог

Осипова / *Осипова ЕА*



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МУП "Комбинат питания"

Т.П.Захарова

20 11 г.

Технологическая карта № 342

Наименование изделия: Компот из свежих яблок или груши

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	45,4	40
или Груша	44,4	40
Вода	172	172
Сахарный песок	24	24
Лимонная кислота	0,2	0,2
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,16	0,16	27,88	109,76

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
4,00	0,02	0,00	0,00	0,00	14,86	4,40	5,32	0,96	111,92	0,00	0,00	0,18

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Перебирают, моют, нарезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Температура подачи готового блюда 10-14°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп - прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы - разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: фруктов - концентрированный, приятный.

Вид обработки: Варка

Составитель: технолог



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МУП "Комбинат питания"

Т.П.Захарова

20 11 г.

Технологическая карта № 82

Наименование изделия: Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной

Номер рецептуры: 250/300

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	50	40
Капуста белокочанная	25	20
Картофель	26,75	20
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Томат-пюре	7,5	7,5
Масло растительное	5	5
Сахарный песок	2,5	2,5
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5
Говядина	27	20
Сметана	10	10
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,72	8,03	12,12	139,80

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
18,55	0,05	0,05	0,00	0,00	41,275	40,80	18,00	1,025	306,375	0,00	0,00	0,025

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Температура подачи готового блюда не ниже 70-75°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).
Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая.
Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.
Запах: свойственный овощам.

Вид обработки: Варка

Составитель: технолог Олеся , Олеся



Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Бутерброд с маслом (сливочным или шоколадным)

Номер рецептуры: 40/60

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	15	15
или Масло шоколадное	15	15
Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	45	45
или Хлеб ржаной	45	45
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,54	11,24	22,33	204,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,048	0,03	0,06	0,00	12,60	33,75	6,30	0,528	46,35	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом. Температура подачи готового блюда 7-14°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Вид обработки: Без обработки

Составитель: технолог

Осипова | *Осипова ЕА*



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МУП "Комбинат питания"

Т.П.Захарова

20 *ЗЛ* г.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 50/40

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	38,46	38,46
Сыр "Голландский"	12,31	11,54
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,07	3,65	18,61	132,31

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,085	0,06	0,07	0,00	0,00	124,23	0,00	19,00	0,855	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба (при необходимости у хлеба отрезают корку). Температура подачи готового блюда 7-14°C.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Составитель: технолог

Осипов / *Осипова ЕА*



Технологическая карта № 103

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной или курицей

Номер рецептуры: 200/300

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	80	60
Макаронны из муки 1 сорта	1,6	1,6
Лапша	1,6	1,6
Вермишель	1,6	1,6
Макаронные изделия, высшего сорта, яичные	1,6	1,6
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	2	2
Вода	140	140
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2
Говядина	21,6	16
или Курица	62	42,8
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,38	3,84	13,26	114,30

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
13,20	0,10	0,06	0,00	0,00	19,30	43,00	17,32	1,24	359,76	0,00	0,00	0,16

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Температура подачи готового блюда не ниже 70-75°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

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

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Вид обработки: Варка

Составитель: технолог Смирнов / Смирнов



Технологическая карта № 293

Наименование изделия: Курица жареная

Номер рецептуры: 90/100

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куриный окорочок	143,64	129,09
или Курица	198,18	136,36
или Цыплята	194,55	136,36
или Цыпленок-бройлер	180	129,09
Сметана	1,82	1,82
Масло растительное	5,45	5,45
Масса жареной птицы или кролика	0	90,91
Масло сливочное	9,09	9,09
Соль пищевая йодированная	5,45	5,45
Лавровый лист	0,02	0,02
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
27,67	25,42	0,36	340,97

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,01	0,13	0,27	0,05	0,00	24,93	180,73	25,82	2,61	335,63	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до 150-160 °С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки, доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Тушки индеек солят, кладут на противень спинкой вниз, поливают разогретым растительным маслом и ставят в жарочный шкаф. Во время жарки птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жарке.

Взрослых кур, индеек перед жаркой рекомендуется предварительно отваривать до полуготовности.

На порции птицу рубят непосредственно перед подачей, отпускают по 1-2 кусочка с гарниром и сливочным маслом. Температура подачи готового блюда не ниже 65°С.

Гарнир - гречневая каша, рис отварной или припущенный, картофель жареный (из сырого), капуста жареная, капуста тушеная.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы политы маслом, гарнир положен сбоку; блюдо аккуратно оформлено.

Консистенция: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

Цвет: птицы - золотистый, кролика - коричневый, зарумяненный, на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.

Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика, приятный.

Вид обработки: Жарение

Составитель: технолог Ошуб / Ошубов ЕА



Технологическая карта № 228

Наименование изделия: Рыба, припущенная в молоке

Номер рецептуры: 90/75

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Ледяная рыба	156	75,6
или Треска	97,2	73,2
или Минтай	147,6	74,4
Молоко	30	30
Лук репчатый	21,6	18
Масло растительное	6	6
Масса припущенной рыбы с луком и молоком	90	90
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14,50	8,66	2,89	147,84

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
3,096	0,063	0,126	0,00	0,00	64,26	176,76	21,42	0,549	220,50	0,036	0,00	0,333

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло растительное и припускают 20-25 мин.
 Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась, гарнируют. Температура подачи готового блюда не ниже 65°C.
 Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир.
 Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески.
 Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.
 Вкус: рыбы в сочетании с соусом, умеренно соленый,
 Запах: рыбный с ароматом молока и лука.

Вид обработки: Припускание

Составитель: технолог Осипова / Осипова ЕА



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МУП "Комбинат питания"

Т.П.Захарова

20 22 г.

Технологическая карта № 294

Наименование изделия: Котлеты рубленые из курицы (с маслом)

Номер рецептуры: 90/100

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	14,72	14,72
Молоко	21,28	21,28
или Вода	21,28	21,28
Сухари	8,18	8,18
или Хлеб пшеничный	18	16,36
Масса полуфабриката панированного в сухарях	0	103,1
Или в хлебе пшеничном	0	111,28
Масло растительное	4,9	4,9
Масса жареных котлет	0	81,82
Масло сливочное	8,18	8,18
Соль пищевая йодированная	4,9	4,9
Лавровый лист	0,02	0,02
Куриное филе	69,57	69,57
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,45	21,80	23,66	345,09

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,279	0,054	0,081	0,00	0,00	51,741	20,457	4,095	0,486	24,543	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Температура подачи готового блюда не ниже 65°C.

Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого).

Соусы - сметанный, сметанный с луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида).

Вид обработки: Жарение

Составитель: технолог

Осипов | Осипов ЕА