

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Орешенская
основная школа»

Н.Ю. Нейчева

Приказ № 01-05-22

от 21.04.2023 г.



**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
«ОРЕШЕНСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»
(КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, МАНСКИЙ РАЙОН, П. ОРЕШНОЕ, УЛ.
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ, 14)**

П. Орешное
2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Орешенская
основная школа»
_____ Н.Ю. Нейчева
Приказ № 01-05-22
от 21.04.2023 г.

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
«ОРЕШЕНСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»
(КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, МАНСКИЙ РАЙОН, П. ОРЕШНОЕ, УЛ.
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ, 14)**

П. Орешное
2023 г.

ВВЕДЕНИЕ

Меню разработано для организации питания детей в МБОУ «Орешенская ОШ».

Настоящее примерное цикличное меню (далее меню) разработано для детей в возрасте с 7 -18 лет.

Настоящее меню рассчитано на 2-кратный прием пищи – завтрак, обед.

Меню разработано на основании:

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

-Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 г;

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г;

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

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному цикличному меню для организации питания детей указаны в приложении 1.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек (или кукуруза) отварные консервированные

Номер рецептуры: 131,132

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый консервированный	92	60	154	100
Кукуруза (или фасоль) консервированная	100	60	167	100
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
1,7	0,1	3,2	22,00	0,0	0,0		0,0	12,0	36,8	12,3	15,8	0,4
7	2	8		4	3	6,00	0	0	3	5	1	1
дети с 12 лет и старше												
2,9	0,2	5,4	36,67	0,0	0,0	10,0	0,0	20,0	61,3	20,5	26,3	0,6
5	0	7		7	5	0	0	0	8	8	5	8

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	5	5	5	5
Молоко (2,5-3,5% жирности)	100	100	100	100
Вода	120	120	120	120
Сахар	20	20	20	20
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
3,9	3,0	25,2	140,0	0,0	0,0	1,3	0,0	120,6	90,0	14,0	146,6	0,1
0	0	6	0	4	6	0	2	0	0	0	0	6
дети с 12 лет и старше												
3,9	3,0	25,2	140,0	0,0	0,0	1,3	0,0	120,6	90,0	14,0	146,6	0,1
0	0	6	0	4	6	0	2	0	0	0	0	6

Технология приготовления кофейного

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога запеченные с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 321,481

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масса полуфабриката (промышленного производства)		118		236
Масло сливочное для смазки	3	3	6	6
Масса готовых сырников		100		200
Молоко сгущенное	20	20	20	20
Выход сырников с молоком сгущенным		100/20		200/20

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
17,63	11,49	26,48	287,00	0,05	0,06	0,32	0,07	195,90	239,21	25,79	180,12	0,58
дети с 12 лет и старше												
33,82	21,28	41,86	508,00	0,09	0,11	0,44	0,13	330,40	434,62	44,78	298,84	1,12

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Готовые сырники промышленного производства укладывают на смазанный маслом противень.. Запекают готовые сырники в жарочном шкафу при температуре 250° С 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200° С 15-20 минут. Отпускают сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый.

Вкус: творожный. Запах: творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

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

Номер рецептуры: 70,71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры соленые* (без содержания уксуса)	66	60	110	100
Или огурцы соленые* (без содержания уксуса)	66	60	110	100
Помидоры или огурцы соленые с рассолом* (без содержания уксуса)	109	60	182	100
Или помидоры свежие*	71	60	118	100
Или огурцы свежие*	63	60	105	100
Выход		60		100

*в меню не допускается включать одни и те же блюда в течение двух последующих дней.

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
0,4	0,0	1,0		0,0	0,0	3,0	0,0	13,8	14,4			0,3
8	6	2	7,80	1	2	0	0	0	0	8,40	84,60	6
дети с 12 лет и старше												
0,8	0,1	1,7		0,0	0,0	5,0	0,0	23,0	24,0	14,0	141,0	0,6
0	0	0	13,00	2	3	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

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

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

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

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

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми с мясом (говядины)

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	18	16	18	16
Или говядина 1 категории на кости	22	16	22	16
Или цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	16	14	16	14
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	250	250	250	250
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	67	50
С 1 ноября-31 декабря	72	50	72	50
С 1 января-28-29 февраля	78	50	78	50
С 1 марта	83	50	83	50
Горох луццный	21	20	21	20
Морковь				
До 1 января	16	13	16	13
С 1 января	17	13	17	13
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло растительное	5	5	5	5

Вода или бульон	169	169	169	169
Выход супа		250		250
Говядина отварная		10		10
Выход супа с мясом		260		260

Химический состав на 1 порцию суп картофельный с бобовыми с мясом говядины

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
8,4	7,1	21,2		0,2	0,2	5,8		40,8	161,3	40,2	562,	2,1
5	8	4	177	2	5	2	0	6	2	3	8	7
дети с 12 лет и старше												
8,4	7,1	21,2		0,2	0,2	5,8		40,8	161,3	40,2	562,	2,1
5	8	4	177	2	5	2	0	6	2	3	8	7

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в воду (бульон), доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

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

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных кореньев и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная или тушенная

Номер рецептуры: 288

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	150	130	166	144
Или филе куриное охлажденное	116	115	129	123
Лук репчатый	5	4	5	4
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,1	2,5
С 1 января	2,7	2	3,3	2,5
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
18,9	12,2	0,0	189,9	0,0	0,0	0,0	0,0	35,1	128,7	18,0	160,2	1,6
9	4	0	0	4	5	0	2	0	0	0	0	2
дети с 12 лет и старше												
21,1	13,6	0,0	211,0	0,0	0,0	0,0	0,0	39,0	143,0	20,0	178,0	1,8
0	0	0	0	4	6	0	3	0	0	0	0	0

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порцию.

Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.

Также птицу можно тушить. Порционные кусочки цыплят кладут в посуду, добавляют горячую воду и тушат до готовности, за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные морковь и лук репчатый.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый, отварной или тушеной птицы.

Запах: отварной или тушеной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	170	128	205	154
С 1 ноября-31 декабря	183	128	220	154
С 1 января-28-29 февраля	197	128	237	154
С 1 марта	214	128	257	154
Молоко (2,5-3,5% жирности)	23	23	28	28
Молоко кипяченое		22		27
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
3,11	4,54	18,24	134,00	0,14	0,16	18,12	0,02	36,36	85,99	27,64	646,39	1,00
дети с 12 лет и старше												
3,74	5,45	21,89	160,80	0,17	0,19	21,74	0,03	43,63	103,19	33,17	775,67	1,20

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Вареники с картофелем

отварные с маслом сливочным

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов -

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/

Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вареники полуфабрикат (промышленного производства)		132		176
Масса вареных вареников		150		200
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход с маслом сливочным		150/5		200/7

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
6,5	7,3	38,6	257,0	0,1	0,1		0,0	18,0	73,0	22,4	369,9	0,8
2	9	0	0	5	7	7,80	3	7	7	8	2	6
дети с 12 лет и старше												
8,7	9,8	51,5	343,2	0,2	0,2	10,4	0,0	24,1	97,5	30,0	494,0	1,1
1	7	5	2	0	3	2	4	3	8	2	2	5

Технология приготовления

Вареники промышленного производства отпускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 минут.

Подают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: фарша-мягкая, теста-слегка плотная.

Цвет: светло-желтый или светло-кремовый.

Вкус: солоноватый, свойственный для пресного теста и фарша.

Запах: свойственный для пресного теста и фарша.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная

Номер рецептуры: 173,174

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная, или пшено	49	49	49	49
Или хлопья «Геркулес», или рисовая, или манная	43	43	43	43
Молоко (2,5-3,5% жирности)	98	98	98	98
Вода для пшеничной и пшенной круп	59	59	59	59
Или вода для рисовой, манной круп, хлопьев «Геркулес»	62	62	62	62
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию каша вязкая молочная рисовая

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
5,8	6,4	40,7	246	0,0	0,0	1,2	0,0	121,1	152,6	34,8	185,6	0,5
3	5	4		5	6	7	4	7	6	7	5	4
дети с 12 лет и старше												
5,8	6,4	40,7	246	0,0	0,0	1,2	0,0	121,1	152,6	34,8	185,6	0,5
3	5	4		5	6	7	4	7	6	7	5	4

Химический состав на 1 порцию каша вязкая молочная пшенная

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
8,4 2	7,6 4	41, 8	270	0,1 8	0,1 7	1,2 7	0,0 4	130,8 6	201,8 3	53,8 4	245,4 4	1,4 3
дети с 12 лет и старше												
8,4 2	7,6 4	41, 8	270	0,1 8	0,1 7	1,2 7	0,0 4	130,8 6	201,8 3	53,8 4	245,4 4	1,4 3

Технология приготовления

Крупу просеивают или перебирают, промывают.

Подготовленную крупу (пшеничную, пшено, хлопья «Геркулес», манную) засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Крупу рисовую засыпают в кипящую воду и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, каша заправлена растопленным сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаaronные изделия, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 296

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаaronные изделия	57	57	76	76
Сыр	5	5	7	7
Масло сливочное	2	5	7	7
Масса полуфабриката		163		217
Масса запеченных макаaron		146		195
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		150		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
7,1		37,8	261,0	0,0	0,0	0,0	0,0	55,8	74,9	10,4	71,4	0,9
2	8,47	8	0	8	9	3	5	5	7	4	7	5
дети с 12 лет и старше												
9,4	11,2	50,5	348,0	0,1	0,1	0,0	0,0	74,4	99,9	13,9	95,2	1,2
9	9	1	0	1	2	4	7	7	6	2	9	7

Технология приготовления

Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаaronных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут, без последующей промывки. Отварные макаaronные изделия заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный

маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки в виде ромба или квадратов, политы растопленным маслом сливочным.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки-румяно-золотистый, на разрезе-белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный запеченным макаронам и сыру, умеренно соленый.

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные

Номер рецептуры: 291

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	51	51	61	61
Вода	306	306	366	366
Масса отварных макаронных изделий		144		173
Масло сливочное	7	7	8	8
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
5,5	5,5	32,4	193,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,4	36,2	7,8	36,7	0,7
6	5	4	0	6	7	0	3	8	4	3	9	7
дети с 12 лет и старше												
6,6	6,6	38,9	231,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,7	43,4	9,4	44,1	0,9
7	6	3	0	7	8	0	4	8	9	0	5	3

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут, без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из говядины

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масса полуфабриката (промышленного производства)		118		118
Масса готовых тефтелей		100		100
Масло растительное	5	5	5	5
Выход		100		100

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
11,8	14,0	11,9	221,0	0,0	0,0	3,0	0,0	15,0	121,5	22,6	192,1	1,0
8	3	9	0	6	8	0	0	1	4	2	5	4
дети с 12 лет и старше												
11,8	14,0	11,9	221,0	0,0	0,0	3,0	0,0	15,0	121,5	22,6	192,1	1,0
8	3	9	0	6	8	0	0	1	4	2	5	4

Технология приготовления

Готовые тефтели промышленного производства укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масса полуфабриката (промышленного производства)		100		150
Молоко сгущенное	15	15	20	20
Выход готовых блинчиков с молоком сгущенным		100/15		150/20

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
10,8		57,1	316,0	0,1	0,1	1,5	0,0	179,9	189,0	29,4	283,7	1,0
3	7,51	3	0	5	8	0	7	0	1	1	0	3
дети с 12 лет и старше												
16,0	11,1	84,4	467,1	0,2	0,2	2,2	0,1	265,9	279,4	43,4	419,3	1,5
1	0	5	3	2	7	2	0	4	1	8	8	2

Технология приготовления

Готовые блинчики (промышленного производства) укладывают на противень с маслом сливочным и прогревают в жарочном шкафу.

Отпускают готовые блинчики с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: блинчики уложены на тарелочку с молоком сгущенным.

Консистенция: эластичная, мягкая.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: блинчиков в сочетании с молоком сгущенным, сладковатый.

Запах: блинчиков в сочетании с молоком сгущенным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 374

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное (без кости)	87	79	111	95
Или мясо на кости	107	79	137	95
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	203	153	245	184
С 1 ноября-31 декабря	219	153	263	184
С 1 января-28-29 февраля	236	153	283	184
С 1 марта	256	153	307	184
Лук репчатый	25	21	30	25
Масло растительное	9	9	11	11
Томат-пюре	9	9	11	11
Или томатная паста	3,6	3,6	4,4	4,4
Масса тушеного мяса		50		60
Масса готовых овощей		200		240
Выход		250		300

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г	Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
---------------------	-------------	---------------	---------------------------

Б	Ж	У)	В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
13,7 6	20,1 4	27,3 7	357,6 0	0,1 7	0,1 9	15,9 8	0,0 0	81,4 6	214,2 7	55,9 1	1196, 74	3,0 2
дети с 12 лет и старше												
13,7 6	20,1 4	27,3 7	357,6 0	0,1 7	0,1 9	15,9 8	0,0 0	81,4 6	214,2 7	55,9 1	1196, 74	3,0 2

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд маслом

Номер рецептуры: 93,94

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный или батон	30	30	50	50
Масло сливочное	10	10	12	12
Выход		40		62

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
2,3	7,3	14,8	135,0	0,0	0,0	0,0	0,0		22,5	4,2	30,5	0,3
6	9	9	0	4	4	0	4	8,40	0	0	0	5
дети с 12 лет и старше												
3,0	8,9	24,7	195,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,8	36,1	7,0	49,6	0,5
0	8	6	0	5	6	0	5	8	0	0	2	7

Технология приготовления

Масло сливочное зачищают. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде. Ломтики хлеба или батона намазывают сливочным маслом.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с маслом сливочным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с маслом сливочным.

Запах: хлеба (батона) с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 153

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

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

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
6,5	5,2		117,6	0,0	0,0	6,2	0,0	17,8	116,4	25,6	450,9	0,8
4	0	8,69	0	6	7	8	3	1	3	5	4	6
дети с 12 лет и старше												
8,1	6,5	10,8	147,0	0,0	0,0	7,8	0,0	22,2	145,5	32,0	563,6	1,0
8	0	6	0	8	9	5	4	6	4	6	8	8

Технология приготовления

Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают. Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут картофель, пассерованные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный, рыбы - серый.

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сухофрукты	20	50*	20	50*
Сахар-песок	15	15	15	15
Вода	200	200	200	200
Выход		200		200

***масса сухофруктов отварных**

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
0,4	0,0	23,8	100,0	0,0	0,0	0,4	0,0	44,8	15,4	6,0	116,4	1,2
4	0	9	0	0	0	0	0	5	0	0	5	4
дети с 12 лет и старше												
0,4	0,0	23,8	100,0	0,0	0,0	0,4	0,0	44,8	15,4	6,0	116,4	1,2
4	0	9	0	0	0	0	0	5	0	0	5	4

Технология приготовления компот

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток лимонный

Номер рецептуры: 699

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Лимоны	16	16	16	16
Сахар-песок	24	24	24	24
Вода	214	214	214	214
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
0,1	0,0	24,4	101,0	0,0	0,0	6,4	0,0	7,1	3,5	1,9	26,8	0,1
4	2	3	0	1	1	0	0	2	2	2	0	7
дети с 12 лет и старше												
0,1	0,0	24,4	101,0	0,0	0,0	6,4	0,0	7,1	3,5	1,9	26,8	0,1
4	2	3	0	1	1	0	0	2	2	2	0	7

Технология приготовления

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течении 5 минут, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость желтого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: слегка сладкий, лимона.

Запах: лимонов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя с мясом говядины

Номер рецептуры: 113,114

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	18	16	18	16
Или говядина 1 категории на кости	22	16	22	16
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	250	250	250	250
Лапша промышленного производства	20	20	20	20
Масса вареной лапши		50		50
Морковь				
До 1 января	6,3	5	6,3	5
С 1 января	6,7	5	6,7	5
Лук репчатый	6	5	6	5
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	238	238	238	238
Выход супа		250		250
Говядина отварная		10		10

Выход супа с мясом		260		260
--------------------	--	-----	--	-----

Химический состав на 1 порцию суп-лапша домашняя с мясом говядины

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
6,0	7,1	16,0	149,0	0,0	0,0	0,3	0,0	21,6	119,9	11,2	160,0	0,5
2	2	4	0	4	5	7	0	0	9	8	5	4
дети с 12 лет и старше												
6,0	7,1	16,0	149,0	0,0	0,0	0,3	0,0	21,6	119,9	11,2	160,0	0,5
2	2	4	0	4	5	7	0	0	9	8	5	4

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо птица разделяют на чистое филе без кожи и костей, нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут пассированные лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную лапшу (промышленного производства) и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лук, морковь и лапша сохранили форму.

Консистенция: лука и моркови - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, пассированных овощей, лапши.

Запах: пассированных овощей и лапши.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: 684,685

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапиной.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	1	1
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	15	15	15	15
Молоко (2,5-3,5% жирности)	51	50	51	50
Вода	85	85	85	85
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
1,4	1,2	17,4		0,0	0,0	0,6	0,0	65,4	53,2	11,4	98,2	0,9
5	5	4	89,00	2	3	5	0	0	4	0	5	1
дети с 12 лет и старше												
1,4	1,2	17,4		0,0	0,0	0,6	0,0	65,4	53,2	11,4	98,2	0,9
5	5	4	89,00	2	3	5	0	0	4	0	5	1

Технология приготовления

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром и маслом

Номер рецептуры: 90,91

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный или батон	30	30	50	50
Масло сливочное	10	10	12	12
Сыр твердых сортов	16	15	21	20
Выход		55		82

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
5,8	11,8	14,8	190,0	0,0	0,0	0,1	0,0	140,4			43,7	0,5
4	1	9	0	4	5	0	8	0	97,50	9,45	0	0
дети с 12 лет и старше												
8,5	14,8	24,7	268,0	0,0	0,0	0,1	0,1	188,8	136,1	14,0	67,2	0,7
4	8	6	0	6	7	4	0	8	0	0	2	7

Технология приготовления

Масло сливочное и сыр зачищают. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде. Ломтики хлеба или батона намазывают сливочным маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с маслом сливочным и сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с маслом сливочным и сыром.

Запах: хлеба (батона) с маслом сливочным и сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем и с мясом (говядины) и со сметаной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	18	16	18	16
Или говядина 1 категории на кости	22	16	22	16
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	250	250	250	250
Свекла				
До 1 января	50	40	50	40
С 1 января	53	40	53	40
Капуста свежая	25	20	25	20
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	26	20	26	20
С 1 ноября-31 декабря	28	20	28	20
С 1 января-28-29 февраля	30	20	30	20
С 1 марта	33	20	33	20
Морковь				
До 1 января	16	13	16	13
С 1 января	17	13	17	13
Лук репчатый	12	10	12	10
Томатное пюре	4	4	4	4
Или томатная паста	1,6	1,6	1,6	1,6
Масло растительное	5	5	5	5
Сахар	2,5	2,5	2,5	2,5
Вода или бульон	200	200	200	200

Выход супа		250		250
Говядина отварная		10		10
Сметана	5	5	5	5
Выход супа с мясом и со сметаной		265		265

Химический состав на 1 порцию борщ с капустой и картофелем со сметаной и с мясом говядины

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
5,09	7,35	13,72	138	0,06	0,08	9,85	0	51,38	135,45	30,38	466,87	1,27
дети с 12 лет и старше												
5,09	7,35	13,72	138	0,06	0,08	9,85	0	51,38	135,45	30,38	466,87	1,27

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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

В кипящую воду (бульон) закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают борщ с мясом говядины и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: кисло - сладкий, умеренно соленый. **Запах:** свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 345

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масса полуфабриката (промышленного производства)		119		143
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовых котлет		100		120
Выход		100		120

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
14,6	5,1		144,1	0,1	0,1	0,2	0,0	62,0	219,3	47,5	359,3	0,9
2	4	9,69	7	0	3	8	3	8	9	0	1	6
дети с 12 лет и старше												
17,5	6,1	11,6	173,0	0,1	0,1	0,3	0,0	74,4	263,2	57,0	431,1	1,1
4	7	3	0	2	5	3	3	9	7	0	7	5

Технология приготовления

Котлеты или биточки рыбные промышленного производства кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин). Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	67	67	80	80
Или рисовая	51	51	61	61
Или ячневая, перловая	47	47	56	56
Или пшенная, пшеничная	56	56	67	67
Масса каши		141		169
Масло сливочное	9	9	11	11
Выход с маслом		150		180

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
8,34	8,64	37,6 1	259,0 0	0,0 9	0,0 8	0,0 0	0,0 4	26,0 7	200,5 2	131,9 7	252,0 7	4,5 1
дети с 12 лет и старше												
10,0 1	10,3 7	45,1 3	310,8 0	0,1 1	0,1 0	0,0 0	0,0 5	31,2 8	240,6 2	158,3 6	302,4 8	5,4 1

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом сливочным

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: соответствует виду крупы. Вкус: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным. Запах: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200	200	200	200
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
0,6	0,0	33,0	136,0	0,0	0,0	12,0	0,1	10,0	30,0	24,0	304,0	0,4
0	0	0	0	4	8	0	0	0	0	0	0	0
дети с 12 лет и старше												
0,6	0,0	33,0	136,0	0,0	0,0	12,0	0,1	10,0	30,0	24,0	304,0	0,4
0	0	0	0	4	8	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с

макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников
/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко (2,5-3,5% жирности)	100	100	125	125
Вода	84	84	105	105
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	16	16	20	20
Масло сливочное	1,6	1,6	2	2
Сахар	1,2	1,2	1,5	1,5
Выход		200		250

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
4,58	3,77	16,95	121,00	0,06	0,05	0,65	0,03	123,46	104,40	16,56	166,14	0,36
дети с 12 лет и старше												
5,73	4,71	21,19	151,25	0,08	0,06	0,81	0,04	154,33	130,50	20,70	207,68	0,45

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

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

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая	64	60	106	100
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
0,7	2,8	4,6		0,0	0,0	5,7	0,0	19,2	18,0	7,8	211,2	0,4
2	2	2	47,00	2	3	6	0	0	0	0	0	8
дети с 12 лет и старше												
1,2	4,7	7,7	78,33	0,0	0,0	9,6	0	32	30	13	352	0,8
				3	5							

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый (коричневый).

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский со сметаной и с мясом (говядины)

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	18	16	18	16
Или говядина 1 категории на кости	22	16	22	16
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	250	250	250	250
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	100	75
С 1 ноября-31 декабря	107	75	107	75
С 1 января-28-29 февраля	116	75	116	75
С 1 марта	125	75	125	75
Крупа перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная	5	5	5	5
Томатное пюре	2	2	2	2
Или томатная паста	0,8	0,8	0,8	0,8
Морковь				
До 1 января	12,5	10	12,5	10
С 1 января	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	6	5	6	5
Огурцы соленые (без содержания уксуса)	17/27	15	17/27	15
Масло растительное	5	5	5	5
Вода или бульон	188	188	188	188
Выход супа		250		250

Говядина отварная		10		10
Сметана	5	5	5	5
Выход супа со сметаной и с мясом говядины		265		265

Химический состав на 1 порцию рассольник ленинградский со сметаной и с мясом говядины

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		B1	B2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
5,63	7,53	19,84	160	0,11	0,13	7,55	0	34	152,39	31,33	587,4	1,11
дети с 12 лет и старше												
5,63	7,53	19,84	160	0,11	0,13	7,55	0	34	152,39	31,33	587,4	1,11

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду (бульон) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи с томатной пастой (пюре) и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом говядины со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

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

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 684,685

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	1	1
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	15	15	15	15
Вода	135	135	135	135
Выход с сахаром		200		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
0,0	0,0	15,0		0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	8,2	4,4	25,2	0,8
0	0	4	62,00	0	0	0	0	0	4	0	5	6
дети с 12 лет и старше												
0,0	0,0	15,0		0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	8,2	4,4	25,2	0,8
0	0	4	62,00	0	0	0	0	0	4	0	5	6

Технология приготовления

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 684,686

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	1	1
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	15	15	15	15
Лимон свежий	8	7	8	7
Вода	128	128	128	128
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
0,0	0,0	15,2		0,0	0,0	2,8	0,0	8,2	9,7	5,2	36,6	0,9
6	1	5	64,00	0	0	0	0	0	8	4	6	0
дети с 12 лет и старше												
0,0	0,0	15,2		0,0	0,0	2,8	0,0	8,2	9,7	5,2	36,6	0,9
6	1	5	64,00	0	0	0	0	0	8	4	6	0

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками.

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар и лимон.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

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

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	78	55	104	73
Терпуг неразделанный	110	55	146	73
Минтай разделанный, потрошенный	80	55	107	73
Хек потрошенный без головы	74	55	99	73
Рыба-филе промышленного производства	57	55	76	73
Вода или бульон	17	17	23	23
Морковь				
До 1 января	25	20	33	26
С 1 января	27	20	35	26
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатное пюре	9	9	12	12
Или томатная паста	3,6	3,6	4,8	4,8
Масло растительное	5	5	6	6
Сахар	2	2	3	3
Масса тушеной рыбы		45		60

Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		90		120
Выход		90		120

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
7,3	4,4	4,6		0,0	0,0	2,6	0,0	29,0		29,7	224,2	0,7
4	7	4	89,25	5	7	4	1	8	99,30	2	7	2
дети с 12 лет и старше												
9,7	5,9	6,1	119,0	0,0	0,0	3,5	0,0	38,7	132,4	39,6	299,0	0,9
8	6	9	0	7	9	2	1	7	0	2	3	6

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

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

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой с мясом (говядины)

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	18	16	18	16
Или говядина 1 категории на кости	22	16	22	16
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	250	250	250	250
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	100	75
С 1 ноября-31 декабря	107	75	107	75
С 1 января-28-29 февраля	116	75	116	75
С 1 марта	125	75	125	75
Крупа перловая, овсяная, пшеничная	10	10	10	10
Или крупа рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	5	5	5	5
Или манная	8	8	8	8
Морковь				
До 1 января	12,5	10	12,5	10
С 1 января	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло растительное	4	4	4	4
Вода или бульон для круп пшеничной, овсяной, перловой	175	175	175	175
Вода или бульон для остальных круп	188	188	188	188
Выход супа		250		250
Говядина отварная		10		10
Выход супа с мясом говядины		260		260

Химический состав на 1 порцию суп картофельный с крупой с мясом говядины

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
5,42	6,12	14,12	148	0,11	0,13	8,25	0	26,10	142,74	29,93	565,2	1,02
дети с 12 лет и старше												
5,42	6,12	14,12	148	0,11	0,13	8,25	0	26,10	142,74	29,93	565,2	1,02

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения (кипятят в течение 5-7 минут) и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупку перебирают, просеивают, промывают. Лук мелко рубят, нарезают кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Крупку рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупку всыпают в суп за 10-15 минут до его готовности.

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупка хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, крупка хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: пассерованных овощей и картофеля, вареной крупки.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи из свежей капусты с картофелем мясом (говядины) и со сметаной**Номер рецептуры:** 88**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	18	16	18	16
Или говядина 1 категории на кости	22	16	22	16
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	250	250	250	250
Капуста белокочанная свежая	63	50	63	50
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	41	30	41	30
С 1 ноября-31 декабря	43	30	43	30
С 1 января-28-29 февраля	47	30	47	30
С 1 марта	50	30	50	30
Морковь				
До 1 января	16	13	16	13
С 1 января	17	13	17	13
Лук репчатый	13	10	13	10
Томатное пюре	2,5	2,5	2,5	2,5
Или томатная паста	1	1	1	1
Масло растительное	5	5	5	5
Вода или бульон	200	200	200	200
Выход супа		250		250
Говядина отварная	10	10	10	10
Сметана	5	5	5	5
Выход супа с мясом и со сметаной		265		265

Химический состав на 1 порцию щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом говядины

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
5,35	7,46	7,93	127,0	0,07	0,08	18,49	0	51,61	132,3	27,99	488,35	0,94
дети с 12 лет и старше												
5,35	7,46	7,93	127,0	0,07	0,08	18,49	0	51,61	132,3	27,99	488,35	0,94

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящую воду (бульон) закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом говядины и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

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

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	83	72	93	81
Или филе куриное охлажденное	73	72	82	81
Масло растительное	9	9	10	10
Лук репчатый	15	13	18	15
Морковь				
До 1 января	20	16	23	18
С 1 января	21	16	24	18
Томатное пюре	11	11	12	12
Или томатная паста	4,1	4,4	1,8	4,8
Крупа рисовая	71	71	80	80
Масса тушеной птицы		50		56
Масса готового риса с овощами		200		224
Выход		250		280

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
15,6	16,3	49,2	409,0	0,0	0,0	4,9	0,0	8,2	149,5	41,5	210,5	1,9
6	8	9	0	6	6	6	1	2	1	1	7	2
дети с 12 лет и старше												
17,5	18,3	55,2	458,0	0,0	0,0	5,5	0,0	9,2	167,4	46,4	235,8	2,1
4	5	0	8	7	7	6	1	1	5	9	4	5

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Кусочки мяса птицы слегка обжаривают, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пельмени отварные с маслом сливочным

Номер рецептуры: 392

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пельмени полуфабрикат (промышленного производства)		139		185
Масса вареных пельменей		150		200
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход с маслом сливочным		150/5		200/7

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
15,7	10,2	27,2 3	269	0,1 0	0,1 2	0,3 0	0,0 3	14,4 0	113,5 1	20,8 1	202,7 1	0,8 4
дети с 12 лет и старше												
20,9 7	13,6 2	36,3 7	359,2 5	0,1 3	0,1 6	0,4 0	0,0 4	19,2 3	151,5 9	27,7 9	270,7 2	1,1 2

Технология приготовления

Пельмени промышленного производства пельмени отпускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л. воды и 20 г. соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями и дуршлагом и порционируют.

Подают пельмени с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма пельменей сохранена, политы растопленным сливочным малом.

Консистенция: пельменей мягкая.

Цвет: пельменей - белый, на разрезе (мяса) - серый.

Вкус: солоноватый. *Запах:* мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4	4	4	4
Молоко (2,5-3,5% жирности)	100	100	100	100
Вода	110	110	110	110
Сахар	20	20	20	20
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	P	Mg	K	Fe
дети с 7-11 лет												
3,7	3,8	25,0	150,0	0,0	0,0	1,3	0,0	125,7	116,2	31,0	206,9	1,0
0	0	7	0	4	5	0	3	2	0	0	6	0
дети с 12 лет и старше												
3,7	3,8	25,0	150,0	0,0	0,0	1,3	0,0	125,7	116,2	31,0	206,9	1,0
0	0	7	0	4	5	0	3	2	0	0	6	0

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус красный основной

Номер рецептуры: 456

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Бульон или вода	30	30	30	30
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масло сливочное	0,9	0,9	0,9	0,9
Томатное пюре	6	6	6	6
или томатная паста	2,4	2,4	2,4	2,4
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,4	1,2
Сахар	0,8	0,8	0,8	0,8
Выход		30		30

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
0,40	0,59	2,66	17,00	0	0	0,68	0,00	2,15	5,66	3,22	43,82	0,15
дети с 12 лет и старше												
0,40	0,59	2,66	17,00	0	0	0,68	0,00	2,15	5,66	3,22	43,82	0,15

Технология приготовления

Очищенные корни нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного в

течение 10-15 минут, затем вводят томатное пюре (пасту) при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160° С, периодически помешивая, в на плитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80° С и разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: красный.

Вкус: умеренно соленый, томата и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницели (из говядины)

Номер рецептуры: 372

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масса полуфабриката (промышленного производства)		125		125
Масло растительное	6	6	6	6
Масса готовых изделий		100		100

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
16,9	13,0	15,2	245,0	0,0	0,0	1,1	0,0	35,5	164,1	29,6	251,6	1,5
6	6	8	0	9	8	5	0	5	6	5	7	0
дети с 12 лет и старше												
16,9	13,0	15,2	245,0	0,0	0,0	1,1	0,0	35,5	164,1	29,6	251,6	1,5
6	6	8	0	9	8	5	0	5	6	5	7	0

Технология приготовления

Котлеты (или биточки, или шницели) промышленного производства кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная с мясом (говядины)

Номер рецептуры: 423, 357

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мясо жилованное (без кости)	88	80	102	93
Или мясо на кости	109	80	126	93
Масса отварной говядины		50		58
Капуста свежая	333	266	388	310
Масло сливочное	13	13		15
Томатное пюре	20	20	23	23
Или томатная паста	8	8	9	9
Морковь				
До 1 января	19	15	23	18
С 1 января	20	15	23	18
Лук репчатый	18	15	21	18
Мука пшеничная	2,5	2,5	3	3
Сахар	6	6	7	7
Выход капусты тушеной		250		292
Выход капусты тушеной мясом говядины		300		350

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
12,0 9	19,3 4	19,2 3	314,0 0	0,0 8	0,0 8	40,6 9	0,0 0	140,6 1	184,1 0	62,5 1		3,1 6
дети с 12 лет и старше												
14,1 1	22,5 6	22,4 4	366,3 3	0,0 9	0,0 9	47,4 7	0,0 0	164,0 5	214,7 8	72,9 3	1124,0 4	3,6 9

Технология приготовления

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

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатно пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

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

Капусту тушеную отпускают с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом говядины.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и мяса говядины.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Наггетсы куриные

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масса полуфабриката (промышленного производства)		136		136
Масло растительное	6	6	6	6
Масса готовых изделий		100		100

Химический состав на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Ca	Р	Mg	К	Fe
дети с 7-11 лет												
9,9	9,2	14,5	191,0	0,0	0,0	0,1	0,0	36,1	68,2	16,8	146,3	1,1
1	8	6	0	7	8	7	4	9	3	1	7	1
дети с 12 лет и старше												
9,9	9,2	14,5	191,0	0,0	0,0	0,1	0,0	36,1	68,2	16,8	146,3	1,1
1	8	6	0	7	8	7	4	9	3	1	7	1

Технология приготовления

Готовые полуфабрикаты укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки-коричневые, на разрезе белый (серый).

Вкус: мяса птицы.

Запах: мяса птицы.