

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной с маслом растительным

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла                            | -                             | 57       | -          | 5,7       |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,076                         | -        | 7,6        | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,07125                       | -        | 7,13       | -         |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,6                           | 3,6      | 0,36       | 0,36      |
| Соль йодированная                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Вода питьевая                     | 140                           | 140      | 14         | 14        |
| Выход готового блюда              | -                             | 60       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу солят и заправляют маслом растительным.

#### Органолептические свойства:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом;

Консистенция: мягкая, сочная;

Цвет: темно-малиновый;

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу;

Запах: свеклы и растительного масла.

#### Подача:

Подают салат в салатнике. Температура подачи 14\*С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат из свеклы отварной с маслом растительным предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |       |  |  |  |
|-----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 0,86  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 5,05  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 6,02  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 68,89 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с птицей и сметаной

Номер рецептуры: 91/307

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |           | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Куры потрош. 1 категории         | 16                            | 14        | 1,6        | 1,4       |
| Картофель                        | - (Kr)                        | 60        | - (Kr)     | 6         |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,0924                        | -         | 9,3        | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,1                           | -         | 10         | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,08                          | -         | 8          | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,0858                        | -         | 8,6        | -         |
| Крупа Перловая                   | 4                             | 4         | 0,4        | 0,4       |
| Морковь                          | - (Kr)                        | 8         | - (Kr)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,01067                       | -         | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -         | 1          | -         |
| Лук репчатый                     | 5                             | 4         | 0,5        | 0,4       |
| Огурцы соленые                   | 14                            | 12        | 1,4        | 1,2       |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 2                             | 2         | 0,2        | 0,2       |
| Вода питьевая                    | 152                           | 152       | 15,2       | 15,2      |
| Петрушка (зелень)                | 0,3                           | 0,25      | 0,03       | 0,025     |
| Укроп                            | 0,3                           | 0,25      | 0,03       | 0,025     |
| Соль йодированная                | 0,7                           | 0,7       | 0,07       | 0,07      |
| Лавровый лист                    | 0,01                          | 0,01      | 0,001      | 0,001     |
| Сметана 15% жирности             | 10                            | 10        | 1          | 1         |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/10/10 | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, разбирают от костей на мякоть, порционируют.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют пассерованные с добавлением масла сливочного морковь и лук, нарезанные соломкой, подготовленные кусочки птицы, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, нарезанные соломкой.

Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушка, укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм, мелко шинкуют.

Подготовленную зелень и сметану закладывают в суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корнеьев, отварной куры, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|--|
| Белки (г)                  | 2,51   |  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 6,40   |  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 16,20  |  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 165,00 |  |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец соленый кусочком

Номер рецептуры: 70/2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011г.

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы соленые       | 72                            | 60       | 7,2        | 6         |
| Выход готового блюда | -                             | 60       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Производственную тару предварительно обрабатывают в соответствии с инструкцией и санитарными правилами. Огурцы вынимают из рассола и нарезают наискось.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид - кусочки огурца соленого, нарезаны наискось, аккуратно уложены в салатнике.
- цвет кожицы- темно-зеленый, мякоти-светло-зеленый.
- вкус, запах — слегка острый, в меру соленый;
- консистенция огурцов — слегка хрустящая.

#### Подача:

Подают огурец в салатнике. Температура подачи 14\*С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Огурец соленый кусочком предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |      |  |  |  |  |
|-----------------------------|------|--|--|--|--|
| Белки (г)                   | 0,48 |  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 0,06 |  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 1,02 |  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 7,80 |  |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень, тушенная в соусе

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говяжья печень                    | 84                            | 71       | 8,4        | 7,1       |
| Мука пшеничная высш.сорт          | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Вода питьевая                     | 10                            | 10       | 1,0        | 1,0       |
| Соль йодированная                 | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Соус сметанный                    | 50                            | 50       | 5          | 5         |
| Мука пшеничная высш.сорт          | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Вода питьевая                     | 38                            | 38       | 3,8        | 3,8       |
| Сметана 15% жирности              | 13                            | 13       | 1,3        | 1,3       |
| Соль йодированная                 | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| Выход готового блюда              | -                             | 100      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленную говяжью печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и тушат до полуготовности (5-10 мин) с добавлением воды и подсолнечного масла. Затем печень заливают соусом сметанным и тушат в течение 15-20 мин.

#### Соус сметанный:

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — на тарелке уложена печень, политая соусом;
- цвет печени — коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной печени;
- консистенция печени - сочная, мягкая; соуса - однородная.

#### Подача:

Подают печень на тарелке для вторых блюд, вместе с соусом, в котором она тушилась. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Печень, тушенная в соусе предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 12,34  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 11,40  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 8,10   |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 163,00 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат витаминный (1-й вариант)

Номер рецептуры: 41

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептур: учреждения образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная              | 40                            | 30       | 4          | 3         |
| Яблоки                            | 20                            | 16       | 2          | 1,6       |
| Морковь                           | - (Kr)                        | 10       | - (Kr)     | 1         |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,01334                       | -        | 1,34       | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,0125                        | -        | 1,25       | -         |
| Масло подсолнечное рафинированное | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Сахар песок                       | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Лимонная кислота                  | 0,06                          | 0,06     | 0,006      | 0,006     |
| Соль йодированная                 | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Вода питьевая                     | 12                            | 12       | 1,2        | 1,2       |
| Выход готового блюда              | -                             | 60       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, затем ошпаривают кипятком, натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- Цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- Вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- Консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

#### Подача:

Подают салат в салатнике. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат витаминный (1-й вариант) предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микронэлементы на 1 порцию

|                            |       |  |  |  |
|----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 0,73  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 2,00  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 7,66  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 71,34 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели рыбные

Номер рецептуры: 245

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в  
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рыба минтай филе                            | 82                            | 60       | 8,2        | 6         |
| Батон нарезной обогащенный микронутриентами | 13                            | 13       | 1,3        | 1,3       |
| Вода питьевая                               | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Лук репчатый                                | 15,5                          | 13       | 1,55       | 1,3       |
| Мука пшеничная высш.сорт                    | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Масло подсолнечное рафинированное           | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Соль йодированная                           | 0,9                           | 0,9      | 0,09       | 0,09      |
| Выход готового блюда                        | -                             | 90       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком репчатым и размоченным в воде черствым батоном, в полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт на порцию, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом подсолнечным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид: кулинарное изделие круглой формы, в разрезе-однородная масса, гарнир уложен сбоку;

Цвет: поверхности-от светло-коричневого, в разрезе соответствует данному виду рыбы;

Вкус: приятный, изделия из котлетной массы рыбы соответствующего вида, с привкусом лука слегка солоноватый;

Запах: характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком репчатого лука;

Консистенция: сочная, рыхлая, сохраняет форму.

Подача:

Тефтели подают на тарелке для вторых блюд. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Тефтели рыбные предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 10,30  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 11,78  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 12,54  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 213,95 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: ТKN № 211

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сухофрукты (смесь)   | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Сахар песок          | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Лимонная кислота     | 0,18                          | 0,18     | 0,018      | 0,018     |
| Вода питьевая        | 189                           | 189      | 18,9       | 18,9      |
| Выход готового блюда | -                             | 180      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Сухофрукты (смесь) перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Заливают горячей водой, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения. Готовый компот охлаждают.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

#### Подача:

Порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Компот из смеси сухофруктов предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|--|
| Белки (г)                  | 0,41   |  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 0,09   |  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 26,81  |  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 110,43 |  |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной обогащенный микронутриентами

Номер рецептуры: ТК №197

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Батон нарезной обогащенный микронутриентами | 50                            | 50       | 5          | 5         |
| Выход готового блюда                        | -                             | 50       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Батон нарезной вынимают из производственной упаковки. Используют отдельный и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб).

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 21°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Батон нарезной обогащенный микронутриентами предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                                |        |  |  |  |
|--------------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                      | 3,75   |  |  |  |
| Жиры (г)                       | 1,45   |  |  |  |
| Углеводы (г)                   | 25,70  |  |  |  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 131,00 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



АО "Артис-Детское питание"  
наименование предприятия

Утверждаю:  
Генеральный директор Ляско М.В.  
19.08.2024

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной обогащенный микронутриентами

Номер рецептуры: ТК №197

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Батон нарезной обогащенный микронутриентами | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Выход готового блюда                        | -                             | 20       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Батон нарезной вынимают из производственной упаковки. Используют отдельный и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб).

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 21°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления. Область применения: Батон нарезной обогащенный микронутриентами предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |       |  |  |  |
|----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 1,25  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 0,49  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 8,57  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 70,33 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано - пшеничный обогащенный микронутриентами

Номер рецептуры: ТК №198

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами | 40                            | 40       | 4          | 4         |
| Выход готового блюда                        | -                             | 40       | -          | -         |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный вынимают из производственной упаковки. Используют отдельный и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб).

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 21°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Хлеб ржано - пшеничный обогащенный микронутриентами предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                                |       |  |  |  |
|--------------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                      | 2,65  |  |  |  |
| Жиры (г)                       | 0,35  |  |  |  |
| Углеводы (г)                   | 16,96 |  |  |  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 81,58 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки рубленые из птицы

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Куриная грудка на кости                     | 87                            | 67       | 8,7        | 6,7       |
| Батон нарезной обогащенный микронутриентами | 16                            | 16       | 1,6        | 1,6       |
| Вода питьевая                               | 23                            | 23       | 2,3        | 2,3       |
| Соль йодированная                           | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Масло сладко-сливочное несоленое            | 3,6                           | 3,6      | 0,36       | 0,36      |
| Масло сладко-сливочное несоленое            | 1,8                           | 1,8      | 0,18       | 0,18      |
| Выход готового блюда                        | -                             | 90       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Куриную грудку на кости разбирают на мякоть. Мякоть тушек птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде черствым батоном, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1 шт на порцию), укладывают на противень, смазанный маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 15-20 мин.

#### Органолептические показатели:

Внешний вид: биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;

Цвет: поверхности-светло-кремовый, в разрезе серовато-белый;

Вкус, запах: характерный для припущенных изделий из рубленой птицы, в меру соленый;

Консистенция: биточков-мягкая, сочная.

#### Подача:

Биточки укладывают на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Биточки рубленые из птицы предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 8,85   |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 12,18  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 11,28  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 170,00 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 323

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в  
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Греча                      | 69                            | 69       | 6,9        | 6,9       |
| Вода питьевая                    | 103                           | 103      | 10,3       | 10,3      |
| Соль йодированная                | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Выход готового блюда             | -                             | 150      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой воде 2-3 раза.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: гречневую — около 1 ч. Готовую кашу заправляют прокипяченным маслом сливочным, перемешивают, прогревают и снимают с нагрева.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Подача:

Гарнир укладывают на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Каша гречневая рассыпчатая предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 7,72   |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 6,40   |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 36,98  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 206,00 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сок фруктовый        | 180                           | 180      | 18         | 18        |
| Выход готового блюда | -                             | 180      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с инструкцией и санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 65\*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Сок фруктовый предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |       |  |  |  |
|-----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 0,90  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 0,18  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 18,18 |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 77,40 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



АО "Артис-Детское питание"  
наименование предприятия

Утверждаю:  
Генеральный директор Ляско М.В.  
19.08.2024



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: ТKN № 212

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Шиповник             | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Сахар песок          | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Вода питьевая        | 180                           | 180      | 18         | 18        |
| Выход готового блюда | -                             | 180      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 ч. После этого отвар процеживают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Напиток из плодов шиповника предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |       |  |  |  |
|-----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 0,29  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 0,13  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 19,00 |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 79,47 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель                         | - (Kr)                        | 13       | - (Kr)     | 1,3       |
| - с 01.01 (35%)                   | 0,02                          | -        | 2          | -         |
| - с 01.03 (40%)                   | 0,0217                        | -        | 2,2        | -         |
| - с 01.09 (25%)                   | 0,0174                        | -        | 1,8        | -         |
| - с 01.11 (30%)                   | 0,0186                        | -        | 1,9        | -         |
| Свекла                            | -                             | 10       | -          | 1         |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,01334                       | -        | 1,34       | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,0125                        | -        | 1,25       | -         |
| Морковь                           | - (Kr)                        | 7        | - (Kr)     | 0,7       |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,00934                       | -        | 0,94       | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,00875                       | -        | 0,88       | -         |
| Огурцы соленые                    | 11,4                          | 9        | 1,14       | 0,9       |
| Капуста квашеная                  | 12,6                          | 9        | 1,26       | 0,9       |
| Лук репчатый                      | 10,8                          | 9        | 1,08       | 0,9       |
| Соль йодированная                 | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Выход готового блюда              | -                             | 60       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы соленые нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают, шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, солят, добавляют масло подсолнечное, перемешивают.

#### Органолептические показатели:

Внешний вид – овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;

цвет – типичный для используемых компонентов;

вкус, запах – острый, характерный для смеси используемых компонентов с привкусом и ароматом заправки;

консистенция капусты, огурцов – хрустящая, картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

#### Подача:

Подают салат в салатнике. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Винегрет овощной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |       |  |  |  |
|----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 0,86  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 6,10  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 5,64  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 77,53 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из кураги

Номер рецептуры: ТК №216

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курага               | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Вода питьевая        | 198                           | 198      | 19,8       | 19,8      |
| Сахар песок          | 13                            | 13       | 1,3        | 1,3       |
| Крахмал картофельный | 7                             | 7,2      | 0,7        | 0,72      |
| Лимонная кислота     | 0,18                          | 0,18     | 0,018      | 0,018     |
| Выход готового блюда | -                             | 180      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2 – 3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Органолептические показатели:

Внешний вид – кисель прозрачный, без комочков;

цвет – светло-оранжевый;

вкус – кисло-сладкий, с привкусом кураги;

запах – кураги;

консистенция – однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Подача:

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Кисель из кураги предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 0,94   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 0,05   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 27,78  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 116,17 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки (особые)

Номер рецептуры: 273

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина б/к                                | 59                            | 50       | 5,9        | 5         |
| Свинина мясная                              | 26                            | 22       | 2,6        | 2,2       |
| Батон нарезной обогащенный микронутриентами | 14                            | 14       | 1,4        | 1,4       |
| Вода питьевая                               | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Соль йодированная                           | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Сухари панировочные                         | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| Масло подсолнечное рафинированное           | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Выход готового блюда                        | -                             | 90       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Котлетную массу готовят из 2 видов мяса: говядины и свинины. Мясо пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным черствым батоном. Массу солят и хорошо вымешивают. Затем фарш разделявают на изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), кругло-приплюснутой формы (биточки).

Изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом подсолнечным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 15-20 мин.

#### Органолептические свойства:

Внешний вид - мясное изделие: котлета- овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек-кругло-приплюснутой формы, с тонкой панировочной корочкой.

Цвет поверхности - коричневый, в разрезе - светло-серый.

Вкус и запах - приятный, умеренно соленый, характерный для готового мяса, с приятным оттенком панировочных сухарей.

Консистенция - однородная, сочная, пышная.

#### Подача:

При отпуске на тарелку для вторых блюд укладывают котлету. Температура подачи 65 С.Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Котлеты, биточки (особые) предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 13,98  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 12,00  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 12,73  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 264,06 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из клюквы, протертой с сахаром

Номер рецептуры: ТKN № 215

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Клюква протертая с/с | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Сахар песок          | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| Вода питьевая        | 191                           | 191      | 19,1       | 19,1      |
| Лимонная кислота     | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Выход готового блюда | -                             | 180      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Клюкву протертую с сахаром разводят горячей водой, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Напиток из клюквы, протертой с сахаром предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |       |  |  |  |
|----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 0,07  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 0,05  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 22,34 |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 87,75 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сердце в соусе

Номер рецептуры: 262

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли плюс, 2017г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говяжье сердце                    | 98                            | 83       | 9,8        | 8,3       |
| Морковь                           | - (Kr)                        | 2        | - (Kr)     | 0,2       |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,00267                       | -        | 0,27       | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,0025                        | -        | 0,25       | -         |
| Лук репчатый                      | 2,4                           | 2        | 0,24       | 0,2       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль йодированная                 | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Чеснок                            | 0,6                           | 0,5      | 0,06       | 0,05      |
| Вода питьевая                     | 50                            | 50       | 5,0        | 5,0       |
| Соус сметанный с томатом и луком: | 60                            | 50       | 6          | 5         |
| Сметана 15% жирности              | 13                            | 13       | 1,3        | 1,1       |
| Мука пшеничная высш.сорт          | 4,0                           | 4,0      | 0,40       | 0,34      |
| Вода питьевая                     | 40                            | 40       | 4,0        | 3,4       |
| Соль йодированная                 | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,04      |
| Лук репчатый                      | 14                            | 12       | 1,4        | 1         |
| Масло сладко-сливочное несоленое  | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Томатная паста                    | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Выход готового блюда              | -                             | 100      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сердце говяжье отваривают, с добавлением моркови, лука репчатого и соли до готовности. Затем сердце нарезают на куски массой по 20-30 г, заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют мелко рубленный чеснок.

сметанный с томатом и луком:

белого соуса муку пассеруют, при непрерывном помешивании, до светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатную пасту, разведенную водой, масло сливочное и пассеруют 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Органолептические свойства:

Внешний вид: сердце, нарезанное кусками (20-30г), вместе с соусом уложено горкой на тарелку, сбоку гарнир;

Консистенция: мягкая, сочная; соуса - вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: сердца- темно-серый, соуса - светло-красный.

Вкус, запах: характерные для отварного сердца, с ароматом корней и чеснока.

Подача:

Отпускают с соусом, в котором тушилось сердце, на тарелке для вторых блюд. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Сердце в соусе предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 11,41  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 7,48   |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 5,00   |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 118,11 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы  
Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Куриная грудка на кости           | 130                           | 100      | 13         | 10        |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2,7                           | 2,7      | 0,27       | 0,27      |
| Соль йодированная                 | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Картофель                         | - (Kr)                        | 100      | - (Kr)     | 10        |
| - с 01.01 (35%)                   | 0,1539                        | -        | 15,4       | -         |
| - с 01.03 (40%)                   | 0,1667                        | -        | 16,7       | -         |
| - с 01.09 (25%)                   | 0,1334                        | -        | 13,4       | -         |
| - с 01.11 (30%)                   | 0,1429                        | -        | 14,3       | -         |
| Морковь                           | - (Kr)                        | 14       | - (Kr)     | 1,4       |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,01867                       | -        | 1,87       | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,0175                        | -        | 1,75       | -         |
| Репа                              | 19                            | 14       | 1,9        | 1,4       |
| Лук репчатый                      | 21                            | 18       | 2,1        | 1,8       |
| Томатная паста                    | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Вода питьевая                     | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5,5                           | 5,5      | 0,55       | 0,55      |
| Мука пшеничная высш.сорт          | 2,7                           | 2,7      | 0,27       | 0,27      |
| Вода питьевая                     | 48                            | 48       | 4,8        | 4,8       |
| Соль йодированная                 | 0,6                           | 0,6      | 0,1        | 0,1       |
| Сахар песок                       | 1,1                           | 1,1      | 0,01       | 0,01      |
| Выход готового блюда              | -                             | 240      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленные картофель, морковь, лук репчатый, репу нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют на подсолнечном масле. Картофель тушат. Репу предварительно бланшируют, потом тушат.

Куриную грудку разбирают на мякоть. Подготовленную мякоть птицы нарезают на куски, тушат с добавлением масла подсолнечного. Затем подготовленные продукты заливают горячей водой в количестве 20 – 30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 15 – 20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем томатный соус, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, лук и тушат 15 – 20 мин. За 5 мин до окончания приготовления в блюдо добавляют соль.

Томатный соус: Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные лук и морковь пассеруют на масле подсолнечном, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус. Для белого соуса муку пассеруют, при непрерывном помешивании, до светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

#### Органолептические показатели:

Внешний вид – овощи уложены горкой, сверху – сохранившие форму куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена; цвет птицы – светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей – характерный для тушеных овощей;

вкус, запах – характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;

консистенция – мягкая, сочная; соуса – средней густоты.

#### Подача:

Готовое рагу укладывают на тарелку, равномерно распределяя мясо птицы вместе овощами и поливают соусом, в котором

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 11,90  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 13,50  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 25,17  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 342,10 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из плодов или ягод свежих

Номер рецептуры: ТК №213

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки               | 31                            | 27       | 3,1        | 2,7       |
| Сахар песок          | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| Крахмал картофельный | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Лимонная кислота     | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Вода питьевая        | 177                           | 177      | 17,7       | 17,7      |
| Выход готового блюда | -                             | 180      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал разводят охлажденным отваром и процеживают.

Готовый кисель охлаждают.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — от кремового до светло-зеленого;
- вкус — кисло-сладкий;
- запах — свежих яблок
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель порционируют в стаканы. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Кисель из плодов или ягод свежих предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|--|
| Белки (г)                   | 0,10   |  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 0,10   |  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 29,49  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 105,96 |  |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зразы рыбные рубленые

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рыба минтай филе                            | 75                            | 54       | 7,5        | 5,4       |
| Батон нарезной обогащенный микронутриентами | 14                            | 14       | 1,4        | 1,4       |
| Вода питьевая                               | 22                            | 22       | 2,2        | 2,2       |
| Соль йодированная                           | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| <b>Масса рыбная котлетная:</b>              | 87                            | 87       | 8,7        | 8,7       |
| Масло сладко-сливочное несоленое            | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Лук репчатый                                | 27                            | 22       | 2,7        | 2,2       |
| Сухари панировочные                         | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Соль йодированная                           | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| <b>Масса фарша:</b>                         | 16                            | 16       | 1,6        | 1,6       |
| Сухари панировочные                         | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| <b>Масса полуфабриката::</b>                | 106                           | 106      | 10,6       | 10,6      |
| Масло подсолнечное рафинированное           | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Выход готового блюда                        | -                             | 90       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым батоном нарезным обогащенным, кладут соль, тщательно вымешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, укладывают на смазанную подсолнечным маслом поверхность противня, делают 1-2 прокола и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (20-30 мин).

#### Для фарша:

Лук репчатый мелко нарезают и пассеруют с добавлением масла сливочного, добавляют соль, сухари панировочные и все перемешивают.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — изделие овально-округлой формы, поверхность без разрывов и трещин, панировка не отстает. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности — от золотисто-желтого до светло-коричневого;
- вкус, запах — приятный, сладковато-соленый, характерный для данного вида рыбы, с выраженным привкусом пассерованного лука, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, сочная.

#### Подача:

Зразы укладывают на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Зразы рыбные рубленые предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 10,87  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 9,24   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 13,20  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 164,20 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Яркий" из св. капусты с кукурузой и маслом растительным

Номер рецептуры: ТК № 112

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная              | 32                            | 25       | 3,2        | 2,5       |
| Морковь                           | - (Kr)                        | 20       | - (Kr)     | 2         |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,02667                       | -        | 2,67       | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,025                         | -        | 2,5        | -         |
| Кукуруза консервы                 | 14                            | 10       | 1,4        | 1         |
| Петрушка (зелень)                 | 0,6                           | 0,5      | 0,06       | 0,05      |
| Соль йодированная                 | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Укроп                             | 0,6                           | 0,5      | 0,06       | 0,05      |
| Выход готового блюда              | -                             | 60       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Капусту шинкуют, добавляют соль и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с прогретой в собственном соку кукурузой, нашинкованной зеленью (укропом и петрушкой), морковью, нарезанной соломкой, добавляют соль и подсолнечное масло, перемешивают.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;
- цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежная, сочная.

#### Подача:

Салат укладывают горкой в салатник. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C.

Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат "Яркий" из св. капусты с кукурузой и маслом растительным предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |       |  |  |  |
|----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 1,05  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 6,06  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 3,27  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 61,39 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ сибирский со сметаной

Номер рецептуры: 80

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в  
Наименование сборника рецептов: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла                           | -                             | 32       | -          | 3,2       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,04267                       | -        | 4,27       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,04                          | -        | 4          | -         |
| Капуста белокочанная             | 20                            | 16       | 2          | 1,6       |
| Картофель                        | - (Kr)                        | 8        | - (Kr)     | 0,8       |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,0124                        | -        | 1,3        | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,0134                        | -        | 1,4        | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,0107                        | -        | 1,1        | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,0115                        | -        | 1,2        | -         |
| Морковь                          | - (Kr)                        | 8        | - (Kr)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,01067                       | -        | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -        | 1          | -         |
| Фасоль                           | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| Лук репчатый                     | 10                            | 8        | 1          | 0,8       |
| Томатная паста                   | 2,4                           | 2,4      | 0,24       | 0,24      |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 3,2                           | 3,2      | 0,32       | 0,32      |
| Сахар песок                      | 2,4                           | 2,4      | 0,24       | 0,24      |
| Лимонная кислота                 | 0,14                          | 0,14     | 0,014      | 0,014     |
| Вода питьевая                    | 160                           | 160      | 16         | 16        |
| Петрушка (зелень)                | 0,25                          | 0,2      | 0,025      | 0,02      |
| Укроп                            | 0,26                          | 0,2      | 0,026      | 0,02      |
| Соль йодированная                | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Лавровый лист                    | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Сметана 15% жирности             | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/10   | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, овощи (свекла, лук репчатый, морковь) - ломтиками. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, припущенные на масле сливочном морковь, лук репчатый, томатная паста, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль, лавровый лист, лимонную кислоту, доводят до готовности. Петрушку и укроп (зелень) обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, мелко шинкуют.

Подготовленную зелень и сметану закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

#### Органолептические свойства:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (капуста - шашками; свекла, морковь, лук —ломтиками, картофель - кубиками)

Консистенция: свекла, капуста, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в состав блюда.

#### Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Борщ сибирский со сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 4,50   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 6,70   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 13,50  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 185,00 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты с маслом растительным

Номер рецептуры: 40

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста квашеная                  | 70                            | 49       | 7          | 4,9       |
| Лук репчатый                      | 7                             | 6        | 0,7        | 0,6       |
| Сахар песок                       | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Выход готового блюда              | -                             | 60       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, отжимают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловато-солончатый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежная, сочная.

#### Подача:

Салат укладывают горкой в салатник. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат из квашеной капусты с маслом растительным предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |       |  |  |  |
|-----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 0,64  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 2,06  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 3,96  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 45,64 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи тушеные

Номер рецептуры: ТК №350

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь                          | - (Kr)                        | 46       | - (Kr)     | 4,6       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,06134                       | -        | 6,14       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,0575                        | -        | 5,75       | -         |
| Картофель                        | - (Kr)                        | 63       | - (Kr)     | 6,3       |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,097                         | -        | 9,7        | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,105                         | -        | 10,5       | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,084                         | -        | 8,4        | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,09                          | -        | 9          | -         |
| Горошек зеленый консервы         | 26                            | 17       | 2,6        | 1,7       |
| Лук репчатый                     | 30                            | 25       | 3          | 2,5       |
| Капуста белокочанная             | 46                            | 37       | 4,6        | 3,7       |
| Вода питьевая                    | 50                            | 50       | 5          | 5         |
| Соль йодированная                | 0,7                           | 0,7      | 0,07       | 0,07      |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Лавровый лист                    | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Выход готового блюда             | -                             | 150      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Все овощи (морковь, картофель, лук репчатый, капуста белокочанная) очищают, моют. Картофель и морковь нарезают кубиками, капусту-шашками, лук шинкуют. Подготовленные и нарезанные картофель, морковь и капусту, заливают водой и тушат до готовности. Лук пассеруют на сливочном масле. Горошек зеленый консервированный вместе с заливной жидкостью переливают в емкость и доводят до кипения. Готовые овощи (морковь, картофель, лук репчатый, капуста белокочанная) и зеленый горошек соединяют и тушат до готовности. За 10 мин до окончания тушения, добавляют соль, лавровый лист, заправляют растопленным маслом сливочным.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления, не разварены;
- цвет — близкий свежим овощам;
- вкус — соответствует используемым овощам, умеренно-острый;
- запах — овощной, без порочащих признаков;
- консистенция — мягкая, сочная.

#### Подача:

Овощи тушеные кладут горкой на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Овощи тушеные предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 2,63   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 8,16   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 26,17  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 147,16 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог





Утверждаю:  
Генеральный директор Ляско М.В.  
19.08.2024

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный

Номер рецептуры: 326

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Рис                        | 53                            | 53       | 5,3        | 5,3       |
| Вода питьевая                    | 110                           | 110      | 11         | 11        |
| Соль йодированная                | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Вода питьевая                    | 260,0                         | 260,0    | 26,00      | 26,00     |
| Выход готового блюда             | -                             | 150      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное сливочное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый;
- вкус, запах — характерный для припущенного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — зерна риса мягкие, однородные.

#### Подача:

Готовый рис укладывают на тарелку для вторых блюд горкой. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Рис припущенный предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|--|
| Белки (г)                   | 3,74   |  |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 2,66   |  |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 34,50  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 213,89 |  |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 335

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептов: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель                        | - (Kr)                        | 128      | - (Kr)     | 12,8      |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,197                         | -        | 19,7       | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,2134                        | -        | 21,4       | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,1707                        | -        | 17,1       | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,1829                        | -        | 18,3       | -         |
| Молоко пастер. 2,5% жирности     | 24                            | 24       | 2,4        | 2,4       |
| Выход готового полуфабриката     | -                             | 23       | -          | 2,3       |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль йодированная                | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Вода питьевая                    | 180,0                         | 180,0    | 18,00      | 18,00     |
| Выход готового блюда             | -                             | 150      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

#### Подача:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Пюре картофельное предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                             |        |  |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                   | 3,28   |  |  |  |
| Жиры (г)                    | 7,24   |  |  |  |
| Углеводы (г)                | 22,06  |  |  |  |
| Энергетическая ценно (ккал) | 162,92 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия высш.сорт     | 51                            | 51       | 5,1        | 5,1       |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль йодированная                | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Вода питьевая                    | 306,0                         | 306,0    | 30,60      | 30,60     |
| Выход готового блюда             | -                             | 150      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Органолептические показатели:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;

цвет - от белого до светло-кремового;

вкус, запах - характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;

консистенция - мягкая, упругая.

Подача:

Гарнир укладывают на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Макароны отварные предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                                |        |  |  |  |
|--------------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                      | 5,64   |  |  |  |
| Жиры (г)                       | 4,79   |  |  |  |
| Углеводы (г)                   | 33,70  |  |  |  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 205,60 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми и птицей

Номер рецептуры: ТК №99

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Куры потрош. 1 категории         | 23                            | 14       | 2,3        | 1,4       |
| Картофель                        | - (Kr)                        | 40       | - (Kr)     | 4         |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,0616                        | -        | 6,2        | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,0667                        | -        | 6,7        | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,0534                        | -        | 5,4        | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,0572                        | -        | 5,8        | -         |
| Горох лущеный                    | 16                            | 16       | 1,6        | 1,6       |
| Лук репчатый                     | 9,6                           | 8        | 0,96       | 0,8       |
| Морковь                          | - (Kr)                        | 8        | - (Kr)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,01067                       | -        | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -        | 1          | -         |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Вода питьевая                    | 144                           | 144      | 14,4       | 14,4      |
| Соль йодированная                | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Петрушка (зелень)                | 0,24                          | 0,2      | 0,024      | 0,02      |
| Укроп                            | 0,24                          | 0,2      | 0,024      | 0,02      |
| Лавровый лист                    | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/10   | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Птицу промывают и закладывают варить в кастрюлю (котел) с холодной водой. Доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении 1-1,5 ч. Куру разбирают от костей.  
Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют с использованием масла сливочного.

Подготовленный горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи (морковь и лук репчатый), мякоть птицы и варят до готовности.

Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм, мелко шинкуют, закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — мясо птицы, картофель, нарезанный крупными кубиками. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- Цвет — светло-желтый (горчичный) — супа горохового; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- Вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;
- Консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Суп картофельный с бобовыми и птицей предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 4,93   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 5,98   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 16,40  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 169,00 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог





## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров и горошка конс. с маслом раст.

Номер рецептуры: ТК № 22

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Томаты грунтовые                  | 29                            | 25       | 2,9        | 2,5       |
| Лук репчатый                      | 14                            | 12       | 1,4        | 1,2       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Соль йодированная                 | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Горошек зеленый консервы          | 31                            | 20       | 3,1        | 2         |
| Выход готового блюда              | -                             | 60       | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают дольками, лук репчатый — полукольцами. Горошек зеленый кипятят в собственном соку и откидывают. Помидоры, горошек и лук соединяют вместе, солят и поливают растительным маслом, перемешивают. Готовый салат раскладывают на порции.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лука репчатого — белый, горошка — зеленый;
- вкус, запах — кисловатый, характерный для свежих помидоров, горошка и лука с ароматом масла растительного;
- консистенция помидоров — упругая, сочная, лука репчатого — слегка хрустящая, сочная, горошка — мягкая.

#### Подача:

Подают салат в салатнике. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат из свежих помидоров и горошка конс. с маслом раст. предназначен для реализации в

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |       |  |  |  |
|----------------------------|-------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 1,06  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 2,62  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 3,23  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 49,86 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной

Номер рецептуры: 76/252

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептов: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |           | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла                           | -                             | 32        | -          | 3,2       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,04267                       | -         | 4,27       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,04                          | -         | 4          | -         |
| Капуста белокочанная             | 20                            | 16        | 2          | 1,6       |
| Картофель                        | - (Kr)                        | 16        | - (Kr)     | 1,6       |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,02462                       | -         | 2,46       | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,02667                       | -         | 2,67       | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,02133                       | -         | 2,13       | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,02286                       | -         | 2,29       | -         |
| Морковь                          | - (Kr)                        | 8         | - (Kr)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,01067                       | -         | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -         | 1          | -         |
| Лук репчатый                     | 10                            | 8         | 1          | 0,8       |
| Томатная паста                   | 2,4                           | 2,4       | 0,24       | 0,24      |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 4                             | 4         | 0,4        | 0,4       |
| Сахар песок                      | 2,4                           | 2,4       | 0,24       | 0,24      |
| Лимонная кислота                 | 0,4                           | 0,4       | 0,04       | 0,04      |
| Вода питьевая                    | 160                           | 160       | 16         | 16        |
| Укроп                            | 0,25                          | 0,2       | 0,025      | 0,02      |
| Петрушка (зелень)                | 0,25                          | 0,2       | 0,025      | 0,02      |
| Лавровый лист                    | 0,015                         | 0,015     | 0,0015     | 0,0015    |
| Соль йодированная                | 1,5                           | 1,5       | 0,15       | 0,15      |
| Сметана 15% жирности             | 10                            | 10        | 1          | 1         |
| Говядина б/к                     | 18                            | 15        | 1,8        | 1,5       |
| Выход готового полуфабриката     | -                             | 10        | -          | 1,1       |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/10/10 | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную говядину отваривают, нарезают по 1-2 кусочка на порцию.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, подготовленную говядину, варят 10-15 мин, кладут пассерованные на масле сливочном - лук репчатый, морковь, нарезанные соломкой и томатную пасту, тушеную свеклу, нарезанную соломкой и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, сахар, лимонную кислоту.

Петрушку и укроп (зелень) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют.

В готовый суп добавляют подготовленную зелень, сметану доводят до кипения и выключают нагрев.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

• цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;

• вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных лука и моркови;

• консистенция свеклы, лука и моркови — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной предназначен для реализации в

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 5,70   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 5,05   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 11,10  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 132,00 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 87ое

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой, птицей и сметаной

Номер рецептуры: 94/307

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |           | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная              | 30                            | 24        | 3          | 2,4       |
| Картофель                         | - (Kr)                        | 20        | - (Kr)     | 2         |
| - с 01.01 (35%)                   | 0,03077                       | -         | 3,08       | -         |
| - с 01.03 (40%)                   | 0,03333                       | -         | 3,33       | -         |
| - с 01.09 (25%)                   | 0,02667                       | -         | 2,67       | -         |
| - с 01.11 (30%)                   | 0,02857                       | -         | 2,86       | -         |
| Крупа Перловая                    | 8                             | 8         | 0,8        | 0,8       |
| Морковь                           | - (Kr)                        | 8         | - (Kr)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,01067                       | -         | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,01                          | -         | 1          | -         |
| Лук репчатый                      | 10                            | 8         | 1          | 0,8       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2                             | 2         | 0,2        | 0,2       |
| Вода питьевая                     | 176                           | 176       | 17,6       | 17,6      |
| Петрушка (зелень)                 | 0,25                          | 0,2       | 0,025      | 0,02      |
| Укроп                             | 0,26                          | 0,2       | 0,026      | 0,02      |
| Соль йодированная                 | 1,5                           | 1,5       | 0,15       | 0,15      |
| Лавровый лист                     | 0,01                          | 0,01      | 0,001      | 0,001     |
| Куры потрош. 1 категории          | 23                            | 14        | 2,3        | 1,4       |
| Сметана 15% жирности              | 10                            | 10        | 1          | 1         |
| Выход готового блюда              | -                             | 200/10/10 | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную птицу промывают и закладывают варить в кастрюлю с холодной водой. Доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении 1-1,5 ч. Куру разбирают от костей и нарезают на порционные куски.

Крупу промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи (морковь и лук репчатый), нарезанные кубиками с добавлением масла подсолнечного и подготовленное мясо птицы. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных правил и мелко шинкуют.

Подготовленную зелень и сметану закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, нарезанная шашками, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа — хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

- Цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей и крупы — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- Вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;
- Консистенция корней, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп крестьянский с крупой, птицей и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 5,50   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 6,10   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 12,30  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 174,00 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 88

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов со свиной

Номер рецептуры: ТК № 111

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свинина мясная                    | 84                            | 71       | 8,4        | 7,1       |
| Крупа Рис                         | 66                            | 66       | 6,6        | 6,6       |
| Вода питьевая                     | 100                           | 100      | 10,0       | 10,0      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Лук репчатый                      | 12                            | 10       | 1,2        | 1         |
| Морковь                           | - (Kg)                        | 15       | - (Kg)     | 1,5       |
| - с 01.01 (25%)                   | 0,02                          | -        | 2          | -         |
| - с 01.09 (20%)                   | 0,01875                       | -        | 1,88       | -         |
| Томатная паста                    | 5,5                           | 5,5      | 0,55       | 0,55      |
| Соль йодированная                 | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| Выход готового блюда              | -                             | 240      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Мясо свинины нарезают на кусочки 20-30 г, посыпают солью, тушат. Добавляют лук репчатый и морковь, нарезанные соломкой, пассерованные с томатной пастой на масле подсолнечном, заливают водой, доводят до кипения и всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и прогревают на минимальной температуре в течение 25-40 мин.

#### Характеристика изделия:

внешний вид – плов уложен горкой, сверху укладывают кусочки мяса, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга.

цвет мяса – серый, риса – светло - оранжевый;

вкус, запах – характерный для тушеного мяса с рисом, овощами, томатом;

#### Подача:

Порцию плова кладут горкой на тарелку для вторых блюд, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Плов со свиной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 15,37  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 19,33  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 51,74  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 401,12 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему со свиной

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свинина мясная                    | 105                           | 89       | 10,5       | 8,9       |
| Выход готового полуфабриката      | -                             | 57       | -          | 5,7       |
| Картофель                         | - (Kr)                        | 154      | - (Kr)     | 15,4      |
| - с 01.01 (35%)                   | 0,237                         | -        | 23,7       | -         |
| - с 01.03 (40%)                   | 0,2567                        | -        | 25,7       | -         |
| - с 01.09 (25%)                   | 0,2054                        | -        | 20,6       | -         |
| - с 01.11 (30%)                   | 0,22                          | -        | 22         | -         |
| Лук репчатый                      | 18,001                        | 15       | 1,8001     | 1,5       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Томатная паста                    | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Соль йодированная                 | 1,8                           | 1,8      | 0,18       | 0,18      |
| Лавровый лист                     | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Вода питьевая                     | 90                            | 90       | 9,0        | 9,0       |
| Выход готового блюда              | -                             | 240      | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Мясо свинины нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук - дольками. Мясо свинины и овощи (картофель, лук репчатый) тушат с использованием масла подсолнечного по отдельности.  
Тушеное мясо и овощи (картофель, лук репчатый) кладут в посуду, добавляют томатную пасту, соль, лавровый лист (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — бледно-желтый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

#### Подача:

Подают жаркое в глубокой тарелке. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.  
Область применения: Жаркое по-домашнему со свиной предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 16,40  |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 15,40  |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 28,81  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 290,60 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой и рыбой

Номер рецептуры: 98/228

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рыба минтай филе                 | 34                            | 25       | 3,4        | 2,5       |
| Картофель                        | - (Kr)                        | 60       | - (Kr)     | 6         |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,0924                        | -        | 9,3        | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,1                           | -        | 10         | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,08                          | -        | 8          | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,0858                        | -        | 8,6        | -         |
| Крупа Рис                        | 5                             | 4        | 0,5        | 0,4       |
| Морковь                          | - (Kr)                        | 8        | - (Kr)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,01067                       | -        | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -        | 1          | -         |
| Лук репчатый                     | 9,6                           | 8        | 0,96       | 0,8       |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 2,4                           | 2,4      | 0,24       | 0,24      |
| Вода питьевая                    | 144                           | 144      | 14,4       | 14,4      |
| Соль йодированная                | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Лавровый лист                    | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Укроп                            | 0,24                          | 0,2      | 0,024      | 0,02      |
| Петрушка (зелень)                | 0,24                          | 0,2      | 0,024      | 0,02      |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/20   | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°C в течении 5-7 минут, считая с момента закипания воды. Картофель и овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиками. В кипящий бульон, после варки рыбы, кладут подготовленную крупу, картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук на масле сливочном, подготовленную рыбу и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль, лавровый лист. Свежую зелень (петрушку и укроп), обработанную в соответствии с санитарными правилами, мелко шинкуют. Подготовленную зелень закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

#### Органолептические свойства:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа - отварная рыба, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  
Цвет: отварной рыбы-светло-кремовый; бульона - светло - серый, прозрачный, овощей - натуральный, жира на поверхности - желтый;  
Вкус и запах: приятный, картофеля, пассерованных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;  
Консистенция: отварной рыбы, корней, картофеля и лука - мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75 °С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп картофельный с крупой и рыбой предназначен для реализации в общеобразовательных

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 4,87   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 2,80   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 20,40  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 128,00 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей с говядиной и сметаной

Номер рецептуры: 95/252

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |           | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная             | 20                            | 16        | 2          | 1,6       |
| Картофель                        | - (Kg)                        | 40        | - (Kg)     | 4         |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,0615                        | -         | 6,2        | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,0667                        | -         | 6,7        | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,0533                        | -         | 5,3        | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,0571                        | -         | 5,7        | -         |
| Морковь                          | - (Kg)                        | 8         | - (Kg)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,010667                      | -         | 1,067      | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -         | 1          | -         |
| Лук репчатый                     | 10                            | 8         | 1          | 0,8       |
| Горошек зеленый консервы         | 10                            | 7         | 1          | 0,7       |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 4                             | 4         | 0,4        | 0,4       |
| Вода питьевая                    | 152                           | 152       | 15,2       | 15,2      |
| Соль йодированная                | 1,5                           | 1,5       | 0,15       | 0,15      |
| Петрушка (зелень)                | 0,25                          | 0,2       | 0,025      | 0,02      |
| Укроп                            | 0,26                          | 0,2       | 0,026      | 0,02      |
| Лавровый лист                    | 0,01                          | 0,01      | 0,001      | 0,001     |
| Говядина б/к                     | 19                            | 16        | 1,9        | 1,6       |
| Сметана 15% жирности             | 10                            | 10        | 1          | 1         |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/10/10 | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленную говядину отваривают, нарезают по 1-2 кусочка на порцию.

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи (лук и морковь), горошек зеленый, подготовленную отварную говядину.

Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм и правил и мелко шинкуют. Сметану и зелень закладывают в готовый суп, доводят до кипения и прекращают нагрев.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп из овощей с говядиной и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 6,40   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 6,60   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 9,40   |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 111,75 |  |  |  |

Зав.производством

Технолог





## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник с птицей и сметаной

Номер рецептуры: 89/307

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |           | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Куры потрош. 1 категории         | 16,7                          | 15        | 1,67       | 1,5       |
| Картофель                        | - (Kg)                        | 60        | - (Kg)     | 6         |
| - с 01.01 (35%)                  | 0,0924                        | -         | 9,3        | -         |
| - с 01.03 (40%)                  | 0,1                           | -         | 10         | -         |
| - с 01.09 (25%)                  | 0,08                          | -         | 8          | -         |
| - с 01.11 (30%)                  | 0,0858                        | -         | 8,6        | -         |
| Морковь                          | - (Kg)                        | 8         | - (Kg)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,01067                       | -         | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -         | 1          | -         |
| Лук репчатый                     | 10                            | 8         | 1          | 0,8       |
| Огурцы соленые                   | 14                            | 12        | 1,4        | 1,2       |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 4                             | 4         | 0,4        | 0,4       |
| Вода питьевая                    | 152                           | 152       | 15,2       | 15,2      |
| Соль йодированная                | 1                             | 1         | 0,1        | 0,1       |
| Петрушка (зелень)                | 0,25                          | 0,2       | 0,025      | 0,02      |
| Укроп                            | 0,26                          | 0,2       | 0,026      | 0,02      |
| Лавровый лист                    | 0,01                          | 0,01      | 0,001      | 0,001     |
| Сметана 15% жирности             | 10                            | 10        | 1          | 1         |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/10/10 | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленную птицу отваривают, разбирают на мякоть, нарезают на порционные куски. Соленые огурцы нарезают соломкой. У огурцов с грубой кожей крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные на масле сливочном морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, добавляют подготовленное мясо птицы. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм и правил и мелко шинкуют. Сметану и зелень закладывают в готовый суп, доводят до кипения и прекращают нагрев.

#### Органолептические свойства:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корневого, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### Подача:

Подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Рассольник с птицей и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 2,70   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 5,50   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 14,10  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 115,90 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с крупой и говядиной

Номер рецептуры: 107/252

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Рис                        | 16                            | 16       | 1,6        | 1,6       |
| Морковь                          | - (Кг)                        | 8        | - (Кг)     | 0,8       |
| - с 01.01 (25%)                  | 0,01067                       | -        | 1,07       | -         |
| - с 01.09 (20%)                  | 0,01                          | -        | 1          | -         |
| Лук репчатый                     | 9,6                           | 8        | 0,96       | 0,8       |
| Масло сладко-сливочное несоленое | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Вода питьевая                    | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| Соль йодированная                | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Лавровый лист                    | 0,012                         | 0,012    | 0,0012     | 0,0012    |
| Укроп                            | 0,24                          | 0,2      | 0,024      | 0,02      |
| Петрушка (зелень)                | 0,24                          | 0,2      | 0,024      | 0,02      |
| Говядина б/к                     | 19                            | 16       | 1,9        | 1,6       |
| Выход готового блюда             | -                             | 200/10   | -          | -         |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

#### Технология приготовления:

Подготовленную говядину отваривают, нарезают на порционные куски.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, за 5-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи (морковь и лук репчатый), нарезанные соломкой на масле сливочном и подготовленное мясо. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм, мелко шинкуют.

Подготовленную зелень закладывают в суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

#### Органолептические свойства:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блестящий слой масла. Набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;

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

Вкус, запах: приятный, картофеля, пассерованных корневого, вареной крупы, умеренно соленый;

Консистенция овощей-мягкая; крупа хорошо разварившаяся, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### Подача:

Подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп с крупой и говядиной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                            |        |  |  |  |
|----------------------------|--------|--|--|--|
| Белки (г)                  | 2,75   |  |  |  |
| Жиры (г)                   | 5,60   |  |  |  |
| Углеводы (г)               | 16,70  |  |  |  |
| Энергетическая ц-ть (ккал) | 189,30 |  |  |  |

Зав. производством

Технолог