

Директор МБОУ «СОШ № 2 им. Г. В. Кравченко» г. Вуктыл

Согласовано

О. Е. Воронина

2024 г.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

## **блюد и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста**

Данные технологические карты составлены в соответствии с постановлением от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с.
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург, 2003 г.
5. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
6. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрхимиздат», 1987., Т. 1.

## Технологическая карта №1

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Каша молочная рисовая».

Номер рецептуры: 54-21к-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	30.8	30.8	2.0	0.3	20.7	93.5
молоко	118.0	118.0	3.2	3.3	5.0	63.0
сахар-песок	3.0	3.0	0.0	0.0	2.7	10.9
масло сливочное	4.0	4.0	0.0	2.9	0.0	26.3
соль поваренная йодированная	1.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	58.0	58.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>5.2</b>	<b>6.5</b>	<b>28.4</b>	<b>193.7</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0.02	0.01	0	0.81	0	3	26	2	13	40	0.3	0.4	4.1
молоко	0.03	0.14	15.6	0.76	0.61	45	143	125	14	92	0.3	10.6	2.1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	0
масло сливочное	0	0	15.7	0.01	0	0	1	0	0	1	0.01	0	0.04
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0	3	0	1	0.01	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.03	40	0
<b>Выход:</b>	<b>0.05</b>	<b>0.15</b>	<b>31.3</b>	<b>1.58</b>	<b>0.61</b>	<b>342</b>	<b>169</b>	<b>130</b>	<b>28</b>	<b>134</b>	<b>0.4</b>	<b>51.1</b>	<b>6.2</b>

Номер рецептуры: 54-21к-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	38.5	38.5	2.5	0.3	25.9	116.9
молоко	147.5	147.5	4.0	4.2	6.3	78.7
сахар-песок	3.8	3.8	0.0	0.0	3.4	13.6
масло сливочное	5.0	5.0	0.0	3.6	0.0	32.9
соль поваренная йодированная	1.3	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	72.5	72.5	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>6.2</b>	<b>8.1</b>	<b>35.7</b>	<b>242,1</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0.02	0.01	0	1.02	0	4	32	3	17	50	0.3	0.5	5.1
молоко	0.04	0.18	19.5	0.94	0.77	56	179	156	18	115	0.1	13.3	2.6
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.01	0	0
масло сливочное	0	0	19.6	0.01	0	0	0.6	0.5	0	0.8	0.01	0	0.00
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	368	0	4	0.2	0.8	0.03	50	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.03	0	0
<b>Выход:</b>	<b>0.06</b>	<b>0.19</b>	<b>39.1</b>	<b>1.97</b>	<b>0.77</b>	<b>428</b>	<b>211</b>	<b>163</b>	<b>35</b>	<b>167</b>	<b>0.5</b>	<b>63.8</b>	<b>7.7</b>

**Технология приготовления:**

*Рисовую крупу перебрать, промыть под проточной водой, засыпать в кипящее молоко с водой, варить при периодическом помешивании пока зерна крупы не набухнут, затем добавить соль, перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при слабом кипении до готовности, в конце варки добавить сливочное масло и довести до кипения.*

**Характеристика блюда на выходе:**

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

## Технологическая карта №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное (порциями)**».

Номер рецептуры: 54-19з-2020 (от 7 до 11 лет)

54-19з-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
масло сливочное	10.0	10.0	0.1	8.2	0.1	74.8
<b>Выход:</b>		<b>10.0</b>	<b>0.1</b>	<b>8.2</b>	<b>0.1</b>	<b>74.8</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
Масло сливочное	0.00	0.01	65.3	0.02	0.00	1	2	1	0	2	0.0	0.0	0.1
<b>Выход:</b>	<b>0.00</b>	<b>0.01</b>	<b>65.3</b>	<b>0.02</b>	<b>0.00</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.1</b>

### Технология приготовления:

*Масло нарезают на кусочки.*

*Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.*

### Характеристика блюда на выходе:

*Консистенция – твердая; масса - однородная; вкус и запах – сливочного масла.*

### Технологическая карта №3

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Кофейный напиток с молоком».

Номер рецептуры: 54-23гн-2020 (от 7 до 11 лет)

54-23гн-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
кофейный напиток	5.0	5.0	1.1	0.7	0.5	12.4
молоко	100.0	100.0	2.7	2.8	4.3	53.4
сахар-песок	7.0	7.0	0.0	0.0	0.0	25.4
вода	120.0	120.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200.0</b>	<b>3.8</b>	<b>3.5</b>	<b>11.2</b>	<b>91.2</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
кофейный напиток	0.00	0.01	0.09	0.27	0.00	0.5	62.5	5.6	18.5	28.5	1.0	0.0	0.0
молоко	0.03	0.12	13.20	0.64	0.52	38.0	121	106	12.2	78.3	0.1	9.0	1.8
сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.1	0.2	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.03</b>	<b>0.13</b>	<b>13.29</b>	<b>0.91</b>	<b>0.52</b>	<b>38.5</b>	<b>184</b>	<b>111</b>	<b>30.7</b>	<b>107</b>	<b>1.1</b>	<b>9.0</b>	<b>1.8</b>

#### Технология приготовления:

*Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.*

#### Характеристика блюда на выходе:

*Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.*

## Технологическая карта №4

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный».

### Рецептура:

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы:

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

### Технологический процесс:

Хлеб пшеничный вырезают на порционные кусочки.

## Технологическая карта №5

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов с курицей».

Номер рецептуры: 54-12м -2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	150.7	133.4	29.6	2.2	0.5	140.4
крупа рисовая	56.6	56.6	3.7	0.5	38.1	171.9
томатное пюре	13.4	13.4	0.5	0.0	1.4	7.6
лук репчатый	10.5	8.4	0.1	0.0	0.6	3.1
морковь	16.7	13.4	0.16	0.01	0.84	4.1
масло подсолнечное	8.4	8.4	0.0	7.4	0.0	66.3
соль поваренная йодированная	1.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	226.8	226.8	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>34,0</b>	<b>10,1</b>	<b>41,5</b>	<b>393,4</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
куриная грудка (филе)	0.07	0.07	7.2	8.22	0.96	61	323	9	100	198	1.6	8	26.8
крупа рисовая	0.03	0.02	0.00	1.49	0.00	5	47	4	25	74	0.5	0.8	7.5
томатное пюре	0.00	0.00	16.1	0.12	1.4	1	74	2	5	8	0.2	0.0	0.1
лук репчатый	0.00	0.00	0.0	0.03	0.3	0	12	2	1	4	0.1	0.3	0.0
морковь	0.01	0.01	160.5	0.11	0.27	2.1	22.2	3.2	4.4	6.4	0.08	0.7	0.0
масло подсолнечное	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	294	0.07	3.24	0.19	0.65	0.03	40.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.11</b>	<b>0.10</b>	<b>183.8</b>	<b>9.97</b>	<b>3.0</b>	<b>216</b>	<b>383</b>	<b>20</b>	<b>108</b>	<b>234</b>	<b>2.5</b>	<b>39.8</b>	<b>34.4</b>

Номер рецептуры: 54-12м-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	120.6	106.7	23.7	1.8	0.4	112.3
крупа рисовая	45.3	45.3	3.0	0.4	30.5	137.5
томатное пюре	10.7	10.7	0.4	0.0	1.1	6.0
лук репчатый	8.4	6.7	0.1	0.0	0.5	2.5
морковь	13.4	10.7	0.1	0.0	0.7	3.3
масло подсолнечное	6.7	6.7	0.0	5.9	0.0	53.0
соль поваренная йодированная	0.8	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	181.4	181.4	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>27.3</b>	<b>8.1</b>	<b>33.2</b>	<b>314.6</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
куриная грудка (филе)	0.05	0.06	5.8	6.57	0.77	49	259	8	80	159	1.3	6.4	21.4
крупа рисовая	0.03	0.01	0.00	1.20	0.00	4	38	3	20	59	0.4	0.6	6.0
томатное пюре	0.00	0.00	12.8	0.09	1.11	1	60	2	4	7	0.2	0.0	0.1
лук репчатый	0.00	0.00	0.0	0.03	0.27	0	10	2	1	3	0.1	0.2	0.0
морковь	0.00	0.00	128.4	0.09	0.21	2	18	3	4	5	0.1	0.5	0.0

масло подсолнечное	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	235	0	3	0	1	0.0	32.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.08</b>	<b>0.08</b>	<b>147.0</b>	<b>7.98</b>	<b>2.36</b>	<b>291</b>	<b>383</b>	<b>20</b>	<b>108</b>	<b>234</b>	<b>2.0</b>	<b>39.8</b>	<b>27.5</b>

### **Технология приготовления:**

*Рис перебирают и промывают.*

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

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

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

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

### **Характеристика блюда на выходе:**

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



## Технологическая карта №6

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Помидор свежий**».

Номер рецептуры: 54-3з-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
томат	90.4	80.0	0.9	0.2	3.0	17.1
<b>Выход:</b>		<b>80</b>	<b>0.9</b>	<b>0.2</b>	<b>3.0</b>	<b>17.1</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
томат	0.05	0.03	106.4	0.56	20	2.4	232	11.2	16	20.8	0.7	1.6	0.3
<b>Выход:</b>	<b>0.05</b>	<b>0.03</b>	<b>106.4</b>	<b>0.56</b>	<b>20</b>	<b>2.4</b>	<b>232</b>	<b>11.2</b>	<b>16</b>	<b>20.8</b>	<b>0.7</b>	<b>1.6</b>	<b>0.3</b>

Номер рецептуры: 54-3з-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
томат	113.0	100.0	1.1	0.2	3.8	21.4
<b>Выход:</b>		<b>100</b>	<b>1.1</b>	<b>0.2</b>	<b>3.8</b>	<b>21.4</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
томат	0.06	0.04	133	0.7	25	3	290	14	20	26	0.9	2.0	0.4
<b>Выход:</b>	<b>0.06</b>	<b>0.04</b>	<b>133</b>	<b>0.7</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>290</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>0.9</b>	<b>2.0</b>	<b>0.4</b>

### Технология приготовления:

*Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки.*

### Характеристика блюда на выходе:

*Внешний вид - помидоры нарезаны дольками или кружочками; цвет - красный; вкус и запах - свойственный помидорам.*

## Технологическая карта №7

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

Номер рецептуры: 54-1хн-2020 (от 7 до 11 лет)

54-1хн-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
сахар-песок	7.0	7.0	0.0	0.0	6.4	25.4
смесь сухофруктов	26.8	25.0	0.5	0.0	13.4	55.6
вода	190.0	190.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200.0</b>	<b>0.5</b>	<b>0.0</b>	<b>19.8</b>	<b>81.0</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
смесь сухофруктов	0	0	15	0.05	0	0	0	49	2	4	0.1	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Выход:</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0.05</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0.1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### Технология приготовления:

*Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.*

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

*Компот охлаждают, процеживают.*

*Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.*

### Характеристика блюда на выходе:

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

## Технологическая карта №8

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Котлеты (Биточки) куриные».

Номер рецептуры: 54-5м-2020 (от 7 до 11 лет)

54-5м-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	63.3	56.0	12.4	0.9	0.2	58.9
молоко	12.9	12.9	0.4	0.4	0.6	6.9
хлеб пшеничный	9.3	9.3	0.7	0.1	4.2	19.9
сухари панировочные	8.3	8.3	0.9	0.1	5.1	24.8
масло подсолнечное	2.1	2.1	0.0	1.8	0.0	16.6
соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	8.5	8.5	0.0	0.0	0.0	0.0
масло полуфабрикатов:		97.3				
<b>Выход:</b>		<b>75.0</b>	<b>14.4</b>	<b>3.3</b>	<b>10.1</b>	<b>127.1</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
куриная грудка (филе)	0.03	0.03	3.0	3.45	0.40	26	136	4	42	83	0.7	3.4	11.2
молоко	0.00	0.02	1.7	0.8	0.07	5	16	14	2	10	0.0	1.2	0.2
хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.0	0.16	0.00	35	7	2	1	5	0.1	0.3	0.5
сухари панировочные	0.01	0.00	0.0	0.29	0.00	34	13	2	3	9	0.2	0.0	1.8
масло подсолнечное	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	59	0	1	0	0	0.0	8.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>			<b>4.7</b>	<b>3.98</b>	<b>0.47</b>	<b>158</b>	<b>172</b>	<b>22</b>	<b>48</b>	<b>108</b>	<b>1.0</b>	<b>12.8</b>	<b>13.8</b>

### Технология приготовления (котлеты):

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

#### **Характеристика блюда на выходе:**

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

#### **Технология приготовления (биточки):**

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

#### **Характеристика блюда на выходе:**

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

## Технологическая карта №9

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Каша гречневая рассыпчатая».

Номер рецептуры: 54-4г-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа гречневая ядрица	69.0	69.0	8.2	2.0	35.9	194,1
масло сливочное	6.8	6.8	0.0	4.9	0.0	44.8
соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0
Вода	102.0	102.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>150.0</b>	<b>8.2</b>	<b>6.9</b>	<b>35.9</b>	<b>238.9</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа гречневая ядрица	0.21	0.11	0.8	3.97	0.00	2	218	12	120	179	4.0	2.3	3.5
масло сливочное	0.00	0.01	26.6	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	147	0	2	0	0	0.0	20.0	0.0
Вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.21</b>	<b>0.12</b>	<b>27.5</b>	<b>3.98</b>	<b>0.00</b>	<b>149</b>	<b>219</b>	<b>14</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>4.0</b>	<b>22.3</b>	<b>3.5</b>

Номер рецептуры: 54-4г-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа гречневая ядрица	92.0	92.0	10.9	2.7	47.8	258.8
масло сливочное	9.1	9.1	0.1	6.6	0.1	59.7
соль поваренная йодированная	0.7	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0
Вода	136.0	136.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>11.0</b>	<b>9.3</b>	<b>47.9</b>	<b>318.5</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа гречневая ядрица	0.28	0.15	1.1	5.30	0.00	2	290	16	160	239	5.4	3.0	4.6
масло сливочное	0.00	0.01	35.5	0.01	0.00	0	1	1	0	2	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	196	0	2	0	0	0.0	26.7	0.0
Вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.28</b>	<b>0.16</b>	<b>36.6</b>	<b>5.31</b>	<b>0.00</b>	<b>199</b>	<b>291</b>	<b>19</b>	<b>160</b>	<b>241</b>	<b>5.4</b>	<b>29.7</b>	<b>4.7</b>

**Технология приготовления:**

*Крупы перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.*

**Характеристика блюда на выходе:**

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

## Технологическая карта №10

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Огурец свежий**».

Номер рецептуры: 54-2з-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
огурец	90.4	80.0	0.6	0.1	2.0	11.3
<b>Выход:</b>		<b>80</b>	<b>0.6</b>	<b>0.1</b>	<b>2.0</b>	<b>11.3</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
огурец	0.02	0.03	8.0	0.16	8	6.4	113	18.4	11.2	33.6	0.48	2.4	0.2
<b>Выход:</b>	<b>0.02</b>	<b>0.03</b>	<b>8.0</b>	<b>0.16</b>	<b>8</b>	<b>6.4</b>	<b>113</b>	<b>18.4</b>	<b>11.2</b>	<b>33.6</b>	<b>0.48</b>	<b>2.4</b>	<b>0.2</b>

Номер рецептуры: 54-2з-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
огурец	113.0	100.0	0.8	0.1	2.5	14.1
<b>Выход:</b>		<b>100</b>	<b>0.8</b>	<b>0.1</b>	<b>2.5</b>	<b>14.1</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
огурец	0.03	0.04	10.0	0.2	10	8	141	23	14	42	0.6	3	0.3
<b>Выход:</b>	<b>0.03</b>	<b>0.04</b>	<b>10.0</b>	<b>0.2</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>141</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>0.6</b>	<b>3</b>	<b>0.3</b>

### Технология приготовления:

*Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.*

**Характеристика блюда на выходе:** *Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственный огурцам.*

## Технологическая карта №11

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**».

Номер рецептуры: 54-2гн -2020 (от 7 до 11 лет)

54-2гн-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
сахар-песок	7.0	7.0	0.0	0.0	6.4	25.4
чай черный байховый	1.0	1.0	0.2	0.0	0.1	1.4
вода	200.0	200.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200.0</b>	<b>0.2</b>	<b>0.0</b>	<b>6.5</b>	<b>26.8</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.1	0.2	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0.04	0.6	20.6	4.4	3.8	7.2	0.7	0.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.00</b>	<b>0.01</b>	<b>0.30</b>	<b>0.09</b>	<b>0.04</b>	<b>0.7</b>	<b>20.8</b>	<b>4.5</b>	<b>3.8</b>	<b>7.2</b>	<b>0.7</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>

### Технология приготовления:

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

*Чай разливают по стаканам.*

### Характеристика блюда на выходе:

*Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.*



## Технологическая карта №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Картофельное пюре».

Номер рецептуры: 54-11г-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	171.4	126.0	2.4	0.4	18.7	88.2
молоко	24.0	24.0	0.7	0.7	1.0	12.8
масло сливочное	6.8	6.8	0.0	4.9	0.0	44.8
соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>150.0</b>	<b>3.1</b>	<b>6.0</b>	<b>19.7</b>	<b>145.8</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
картофель	0.11	0.07	2.3	1.81	10.1	5	594	11	25	64	1.0	6.3	0.3
молоко	0.01	0.03	3.2	0.15	0.12	9	29	25	3	19	0.0	2.2	0.4
масло сливочное	0.00	0.01	26.6	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	147	0	2	0	0	0.0	20.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.12</b>	<b>0.11</b>	<b>32.1</b>	<b>1.97</b>	<b>10.2</b>	<b>161</b>	<b>624</b>	<b>39</b>	<b>28</b>	<b>84</b>	<b>1.0</b>	<b>28.5</b>	<b>0.8</b>

Номер рецептуры: 54-11г-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	228.5	168.0	168.0	0.6	24.9	117.6
молоко	32.0	32.0	32.0	0.9	1.4	17.1
масло сливочное	9.1	9.1	9.1	6.6	0.1	59.7
соль поваренная йодированная	0.7	0.7	0.7	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>4.1</b>	<b>8.1</b>	<b>26.4</b>	<b>194.4</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
картофель	0.15	0.09	3.0	2.42	13.4	6	792	15	34	85	1.3	8.4	0.4
молоко	0.01	0.04	4.2	0.20	0.17	12	39	34	4	25	0.0	2.9	0.6
масло сливочное	0.00	0.01	35.2	0.01	0.00	0	1	1	0	2	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	196	0	2	0	0	0.0	26.7	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.16</b>	<b>0.14</b>	<b>42.8</b>	<b>2.63</b>	<b>13.6</b>	<b>215</b>	<b>832</b>	<b>52</b>	<b>38</b>	<b>112</b>	<b>1.3</b>	<b>38.0</b>	<b>1.1</b>

**Технология приготовления:**

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

**Характеристика блюда на выходе:** *Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус, запах - соответствует наименованию блюда.*

## Технологическая карта №13

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сосиски, сардельки отварные».

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов									
		1 порция		100 порций							
		брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.						
Сосиски или сардельки		51	50	5,1	5,0						
Масло сливочное		5	5	0,5	0,5						
Выход		55		5,5							
В 50 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
8,69	22,84	1,80	7,44	15,51	137,39	1,74					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,08	-	0	-	-	-	-	-	0,01	0,19	-	0

### Технология приготовления:

*Предварительно очищенные от искусственной оболочки сосиски или сардельки опускают в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут.*

*Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски или сардельки не следует хранить в горячей воде. Отпускают с гарниром, сбоку на тарелку кладут сосиску или сардельку. Температура отпуска блюда +65<sup>0</sup>С.*

## Технологическая карта №14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Напиток из шиповника».**

Номер рецептуры: 54-13хн-2020 (от 7 до 11 лет)

54-13хн-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
сахар-песок	7.0	7.0	0.0	0.0	6.4	25.4
шиповник (сухой)	21.4	20.0	0.6	0.2	8.8	39.9
вода	230.0	230.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200.0</b>	<b>0.6</b>	<b>0.2</b>	<b>15.2</b>	<b>65.3</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
шиповник (сухой)	0.01	0.05	98.04	0.19	80.0	2	8	11	3	3	0.05	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Выход:</b>	<b>0.01</b>	<b>0.05</b>	<b>98.04</b>	<b>0.19</b>	<b>80.0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### Технология приготовления:

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

### Характеристика блюда на выходе:

*Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом шиповника.*

## Технологическая карта №15

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Макароны отварные».

Номер рецептуры: 54-1г-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
макаронные изделия высшего сорта	51.0	51.0	5.3	0.6	32.7	157.2
масло сливочное	6.8	6.8	0.0	4.9	0.0	44.8
соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	306.0	306.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>105.0</b>	<b>5.3</b>	<b>5.5</b>	<b>32.7</b>	<b>202.0</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
макаронные изделия высшего сорта	0.06	0.02	0.0	1.18	0.00	1	52	9	7	39	0.7	0.8	0.0
масло сливочное	0.0	0.01	26.6	0.01	0.00	0.00	1	1	0	1	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.0	0.00	0.0	0.00	0.00	147	0	2	0	0	0.0	20.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.06</b>	<b>0.03</b>	<b>26.6</b>	<b>1.19</b>	<b>0.00</b>	<b>149</b>	<b>53</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>40</b>	<b>0.7</b>	<b>20.8</b>	<b>0.1</b>

Номер рецептуры: 54-1г-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
макаронные изделия высшего сорта	68	68	7.0	0.8	43.6	209.6
масло сливочное	9.1	9.1	0.1	6.6	0.1	59.7
соль поваренная йодированная	0.7	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	408	408	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>7.1</b>	<b>7.4</b>	<b>43.7</b>	<b>269.3</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
макаронные изделия высшего сорта	0.08	0.02	0.0	1.58	0.00	2	69	11	9	51	1.0	1.0	0.0
масло сливочное	0.00	0.01	35.5	0.01	0.00	0	1	1	0	2	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	196	0	2	0	0	0.0	26.7	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.08</b>	<b>0.03</b>	<b>35.5</b>	<b>1.59</b>	<b>0.00</b>	<b>198</b>	<b>71</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>53</b>	<b>1.0</b>	<b>27.7</b>	<b>0.1</b>

**Технология приготовления:**

*Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.*

**Характеристика блюда на выходе:**

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

## Технологическая карта №16

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Курица отварная».

Номер рецептуры: 54-21м-2020 (3-7 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
лук репчатый	2.7	2.4	0.0	0.0	0.2	0.9
петрушка (зелень)	2.7	2.4	0.1	0.0	0.2	1.1
куриная грудка (филе)	97.6	86.4	19.2	0.0	0.3	90.9
соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.0	1.4	0.0	0.0
вода	216.0	216.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>60.0</b>	<b>19.3</b>	<b>1.4</b>	<b>0.7</b>	<b>92.9</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.01	0.10	0	3	1	0	1	0.0	0.1	0.0
петрушка (зелень)	0.00	0.00	13.68	0.01	1.44	1	16	5	2	2	0.0	0.1	0.0
куриная грудка (филе)	0.04	0.05	4.67	5.32	0.62	39	209	6	65	129	1.1	5.2	17.3
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	88	0	1	0	0	0.0	12.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.04</b>	<b>0.05</b>	<b>18.35</b>	<b>5.34</b>	<b>2.16</b>	<b>128</b>	<b>229</b>	<b>13</b>	<b>67</b>	<b>132</b>	<b>1.1</b>	<b>17.4</b>	<b>17.4</b>

Номер рецептуры: 54-21м-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
лук репчатый	3.6	3.2	0.04	0.01	0.24	1.2
петрушка (зелень)	3.6	3.2	0.11	0.01	0.22	1.4
куриная грудка (филе)	130.2	115.2	25.6	1.9	0.4	121.2
соль поваренная йодированная	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	288.0	288.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>80</b>	<b>25.7</b>	<b>2.0</b>	<b>0.9</b>	<b>123.8</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.01	0.13	0.1	4.65	0.9	0.4	1.6	0.02	0.1	0
петрушка (зелень)	0.00	0.00	18	0.02	1.92	0.8	21.3	6.9	2.4	2.6	0.05	0.1	0
куриная грудка (филе)	0.06	0.06	6.2	7.10	0.8	53	279	8	86	171	1.4	6.9	23.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	118	0	1	0	0	0.0	16.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.06</b>	<b>0.06</b>	<b>24</b>	<b>7.13</b>	<b>2.9</b>	<b>171</b>	<b>305</b>	<b>17</b>	<b>89</b>	<b>176</b>	<b>1.5</b>	<b>23.1</b>	<b>23.1</b>

**Технология приготовления:**

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

*Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.*

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

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

**Характеристика блюда на выходе:**

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



## Технологическая карта №17

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сок натуральный».

### Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	С 7 -11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сок натуральный	200	
Выход	200	

### Химический состав, витамины и микроэлементы:

В граммах данного блюда содержится								
Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
-	-	23	90	3	150	-	-	0,2

### Технологический процесс:

Из потребительской тары разлить.

## Технологическая карта №18

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Каша дружба».

Номер рецептуры: 54-16к-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	15.0	15.0	1.0	0.1	10.1	45.5
крупа пшеничная	11.0	11.0	1.2	0.3	6.7	34.3
молоко	102.0	102.0	2.8	2.9	4.4	54.4
сахар-песок	3.0	3.0	0.0	0.0	2.7	10.9
масло сливочное	5.0	5.0	0.0	3.6	0.0	32.9
соль поваренная йодированная	1.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	70.0	70.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200.0</b>	<b>5.0</b>	<b>6.9</b>	<b>23.9</b>	<b>178.0</b>

Продукты	Витамины (B1, B2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0.01	0.00	0.00	0.40	0.00	1	12	1	7	20	0.1	0.2	2.0
крупа пшеничная	0.03	0.00	0.20	0.40	0.00	1	19	3	8	22	0.3	0.5	0.3
молоко	0.03	0.12	13.46	0.65	0.53	39	124	108	12	80	0.1	9.2	1.8
сахар-песок	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
масло сливочное	0.00	0.00	19.59	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	294	0	3	0	1	0.0	40.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.07</b>	<b>0.12</b>	<b>33.25</b>	<b>1.46</b>	<b>0.53</b>	<b>335</b>	<b>156</b>	<b>115</b>	<b>27</b>	<b>123</b>	<b>0.5</b>	<b>49.9</b>	<b>4.1</b>

Номер рецептуры: 54-16к-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	18.8	18.8	1.2	0.2	12.6	56.9
крупа пшеничная	13.8	13.8	1.5	0.4	8.3	42.8
молоко	127.5	127.5	3.5	3.6	5.5	68.0
сахар-песок	3.8	3.8	0.0	0.0	3.4	13.6
масло сливочное	6.2	6.2	0.0	4.5	0.1	41.2
соль поваренная йодированная	1.3	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	87.5	87.5	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>250.0</b>	<b>6.2</b>	<b>8.7</b>	<b>29.9</b>	<b>222.5</b>

Продукты	Витамины (B1, B2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0.01	0.01	0.00	0.49	0.00	2	16	1	8	24	0.2	0	2.5
крупа пшеничная	0.04	0.00	0.25	0.51	0.00	1	24	3	10	28	0.3	1	0.3
молоко	0.04	0.15	16.83	0.82	0.66	48	155	135	16	100	0.1	12	2.2
сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0	0.0
масло сливочное	0.00	0.01	24.49	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	368	0	4	0	1	0.0	50	0.0
вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.09</b>	<b>0.17</b>	<b>41.57</b>	<b>1.83</b>	<b>0.66</b>	<b>419</b>	<b>195</b>	<b>144</b>	<b>34</b>	<b>154</b>	<b>0.6</b>	<b>62</b>	<b>5.1</b>

**Технология приготовления:**

*Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают.*

*Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.*

*Пшеничную крупу промывают, несколько раз меняя воду.*

*Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду до полуготовности.*

*Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы.*

*За 10 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.*

**Характеристика блюда на выходе:**

*Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.*

## Технологическая карта №19

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Рис отварной».

Номер рецептуры: 54-6г-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	54.0	54.0	3.6	0.5	36.4	163.9
масло сливочное	6.8	6.8	0.0	4.9	0.0	44.8
соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	324.0	324.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>150.0</b>	<b>3.6</b>	<b>5.4</b>	<b>36.4</b>	<b>208.7</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А- мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0.03	0.02	0.0	1.43	0.00	5	45	4	23	70	0.5	0.8	7.2
масло сливочное	0.00	0.01	26.6	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	147	0	2	0	0	0.0	20.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.03</b>	<b>0.03</b>	<b>26.6</b>	<b>1.44</b>	<b>0.00</b>	<b>152</b>	<b>46</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>0.5</b>	<b>20.8</b>	<b>7.2</b>

Номер рецептуры: 54-6г-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	72.0	72.0	4.7	0.6	48.5	218.6
масло сливочное	9.1	9.1	0.1	6.6	0.1	59.7
соль поваренная йодированная	0.7	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	432.0	432.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>4.8</b>	<b>7.2</b>	<b>48.6</b>	<b>278.3</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А- мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0.04	0.02	0.0	1.90	0.00	7	60	5	31	94	0.6	1.0	9.6
масло сливочное	0.00	0.01	35.5	0.01	0.00	0	1	1	0	2	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	196	0	2	0	0	0.0	26.7	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.04</b>	<b>0.03</b>	<b>35.5</b>	<b>1.91</b>	<b>0.00</b>	<b>203</b>	<b>61</b>	<b>8</b>	<b>31</b>	<b>96</b>	<b>0.7</b>	<b>27.7</b>	<b>9.7</b>

### **Технология приготовления:**

*Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 мин.*

### **Характеристика блюда на выходе:**

*Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус - не допускается вкус подгорелой каши; запах - не допускается запах подгорелой каши.*

## Технологическая карта №20

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Жаркое по-домашнему».

Номер рецептуры: 54-9м-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	141.2	103.8	2.0	0.4	15.4	72.7
говядина I категории	114.1	101.0	17.7	14.2	0.0	198.6
томатное пюре	6.5	6.5	0.2	0.0	0.7	3.7
лук репчатый	17.2	13.8	0.2	0.0	1.0	5.1
масло сливочное	6.5	6.5	0.0	4.7	0.0	42.8
лавровый лист	0.025	0.025	0.0	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.8	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>20.1</b>	<b>19.3</b>	<b>17.1</b>	<b>323.0</b>

Продукты	Витамины (B1, B2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
картофель	0.09	0.06	1.9	1.49	8.3	4	489	9	21	52	0.8	5.2	0.2
говядина I категории	0.04	0.12	0.0	6.63	0.00	50	273	8	19	165	2.4	7.3	0.0
томатное пюре	0.00	0.00	7.8	0.06	0.68	0	36	1	3	4	0.1	0.0	0.0
лук репчатый	0.00	0.00	0.0	0.06	0.55	0	20	4	2	7	0.1	0.4	0.1
масло сливочное	0.00	0.01	25.5	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0.0	0.1
лавровый лист	0.00	0.00	0.1	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	235	0	3	0	1	0.0	32.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.13</b>	<b>0.19</b>	<b>35.2</b>	<b>8.25</b>	<b>9.5</b>	<b>290</b>	<b>820</b>	<b>25</b>	<b>45</b>	<b>230</b>	<b>3.4</b>	<b>44.9</b>	<b>0.4</b>

Номер рецептуры: 54-9м-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	188.1	129.8	2.4	0.5	19.3	90.9
говядина I категории	142.7	126.2	22.1	17.8	0.0	248.3
томатное пюре	8.1	8.1	0.3	0.0	0.9	4.6
лук репчатый	21.6	17.2	0.2	0.0	1.3	6.3
масло сливочное	8.1	8.1	0.1	5.9	0.1	53.5
лавровый лист	0.03	0.03	0.0	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	1.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>25.1</b>	<b>24.2</b>	<b>21.5</b>	<b>403.7</b>

Продукты	Витамины (B1, B2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
картофель	0.11	0.07	2.3	1.87	10.4	5	612	11	26	65	1.0	6.5	0.3
говядина I категории	0.05	0.15	0.0	8.28	0.00	62	342	10	24	206	3.0	9.1	0.0
томатное пюре	0.00	0.00	9.8	0.07	0.85	1	45	1	3	5	0.1	0.0	0.1
лук репчатый	0.01	0.00	0.0	0.07	0.69	1	25	5	2	9	0.1	0.5	0.1
масло сливочное	0.00	0.01	31.8	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0.0	0.1
лавровый лист	0.00	0.00	0.1	0.00	0.01	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	363	0	3	0	1	0.0	40.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.17</b>	<b>0.23</b>	<b>44.0</b>	<b>10.30</b>	<b>9.5</b>	<b>294</b>	<b>102.5</b>	<b>32</b>	<b>56</b>	<b>288</b>	<b>4.3</b>	<b>56.1</b>	<b>0.6</b>

### **Технология приготовления:**

*Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.*

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

*Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куску на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью). За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.*

### **Характеристика блюда на выходе:**

*Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.*

## Технологическая карта №21

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Макаронны с сыром».

Номер рецептуры: 54-3г-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
макаронные изделия высшего сорта	44.6	44.6	4.6	0.5	28.6	137.5
сыр российский	15.6	15.0	3.3	3.9	0.0	48.1
масло сливочное	3.8	3.8	0.0	2.8	0.0	25.0
соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	98.2	98.2	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>150.0</b>	<b>7.9</b>	<b>7.2</b>	<b>28.6</b>	<b>210.6</b>

Продукты	Витамины (B1, B2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
макаронные изделия высшего сорта	0.05	0.01	0.0	1.03	0.00	1	46	7	6	34	0.6	0.7	0.0
сыр российский	0.00	0.04	23.4	0.04	0.04	92	11	116	5	65	0.1	0.0	1.9
масло сливочное	0.00	0.00	14.9	0.01	0.00	0	0	0	0	1	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	147	0	2	0	0	0.0	20.0	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.05</b>	<b>0.05</b>	<b>38.3</b>	<b>1.08</b>	<b>0.04</b>	<b>241</b>	<b>57</b>	<b>126</b>	<b>11</b>	<b>100</b>	<b>0.8</b>	<b>20.7</b>	<b>1.9</b>

Номер рецептуры: 54-3г-2020 (11 лет и старше)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
макаронные изделия высшего сорта	59.5	59.5	6.2	0.7	38.2	183.3
сыр российский	20.8	20.0	4.4	5.2	0.0	64.2
масло сливочное	5.1	5.1	0.0	3.7	0.0	33.4
соль поваренная йодированная	0.7	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	130.9	130.9	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>10.5</b>	<b>9.6</b>	<b>38.2</b>	<b>280.9</b>

Продукты	Витамины (B1, B2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
макаронные изделия высшего сорта	0.07	0.02	0.0	1.38	0.00	1	61	10	8	45	0.8	0.9	0.0
сыр российский	0.01	0.05	31.2	0.05	0.06	123	15	155	6	87	0.2	0.0	2.6
масло сливочное	0.00	0.00	19.9	0.01	0.00	0	1	1	0	1	0.0	0.0	0.0
соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	196	0	2	0	0	0.0	26.7	0.0
вода	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>	<b>0.08</b>	<b>0.07</b>	<b>51.1</b>	<b>1.44</b>	<b>0.06</b>	<b>321</b>	<b>76</b>	<b>168</b>	<b>15</b>	<b>133</b>	<b>1.0</b>	<b>27.6</b>	<b>2.6</b>



### **Технология приготовления:**

*Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке.*

*Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче, перед подачей посыпают сыром.*

### **Характеристика блюда на выходе:**

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

## Технологическая карта №22

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яблоки свежие».

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
яблоки	114	100	0.40	0.40	9.8	44.0
<b>Выход:</b>		<b>100</b>	<b>0.40</b>	<b>0.40</b>	<b>9.8</b>	<b>44.0</b>

Продукты	Витамины (В1, В2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)		Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)				
	В1	С	Ca	Mg	P	Fe	
яблоки	0.03	10.0	16.0	9.0	11.0	2.20	
<b>Выход:</b>	<b>0.03</b>	<b>10.0</b>	<b>16.0</b>	<b>9.0</b>	<b>11.0</b>	<b>2.20</b>	

Технология приготовления: *Свежие яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.*

Температура подачи: *+14.....+16 С.*

Требования к качеству:

Внешний вид: *целые плоды уложены на тарелку.*

Консистенция: *соответствует виду плодов.*

Цвет: *соответствует виду плодов.*

Вкус: *свойственный виду плодов.*

Запах: *свойственный виду плодов.*

## Технологическая карта №23

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Печенье промышленного производства».

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
печенье промышленного производства	30	30	2.43	5.58	24.93	136.5
<b>Выход:</b>		<b>30</b>	<b>2.43</b>	<b>5.58</b>	<b>24.93</b>	<b>136.5</b>

Продукты	Витамины (B1, B2, рр-в мг; А-мкг рэт.екв.)		Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe –в мг; I, Se – в мкг)			
	B1	A	Ca	Mg	P	Fe
печенье промышленного производства	0.07	7.0	11.2	14.2	38.3	0.7
<b>Выход:</b>	<b>0.07</b>	<b>7.0</b>	<b>11.2</b>	<b>14.2</b>	<b>38.3</b>	<b>0.7</b>

*Технология приготовления:*

*В соответствии с указаниями производителя в количестве 1-2 шт. Не допускается подсыхание.*

*Требования к качеству:*

*Внешний вид: в соответствии с технологией, форма - цельная.*

*Консистенция: песочная, хрустящая.*

*Цвет: светло-коричневый.*

*Вкус: приятный, сдобный.*

*Запах: приятный.*