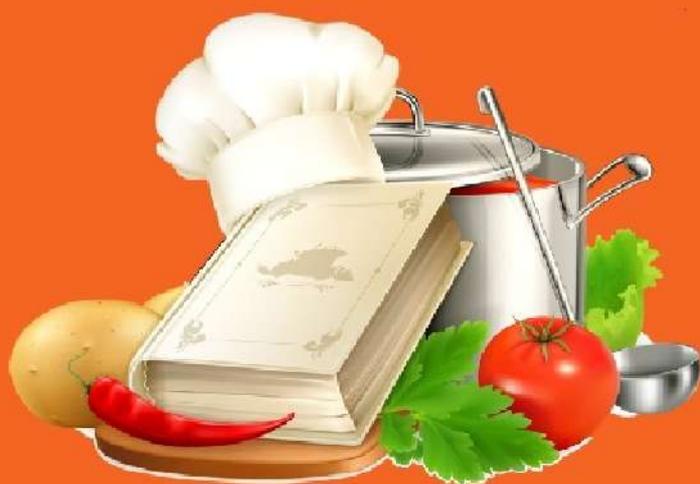


Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
"Русско-Паёвская СОШ"
Инсарского муниципального района
Республики Мордовия

Технологические карты кулинарных изделий(блюд)



Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры: **135**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель 25%		40		4000
морковь		10		1000
лук		10		1000
масло сливочное		5		500
Капуста свежая		20		2000
горошек		8		800
вода или бульон		190		19000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,2	4,4	12,4	99	--	--	--	--	78	188	58	1,9

Технология приготовления: Мелко нашинкованную морковь лук пассируют на сливочном масле в кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассированные овощи горошек зеленый соль, яйцо отдельно отварить и подавать вместе с супом.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры: **135**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель 25%		40		4000
морковь		10		1000
лук		10		1000
масло сливочное		5		500
Капуста свежая		20		2000
горошек		8		800
вода или бульон		190		19000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
2,2	4,4	12,4	99	--	--	--	--	78	188	58	1,9

Технология приготовления: Мелко нашинкованную морковь лук пассируют на сливочном масле в кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассированные овощи горошек зеленый соль, яйцо отдельно отварить и подавать вместе с супом.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **130**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель 25%		50		5000
морковь		10		1000
лук		5		500
масло сливочное		5		500
Крупа перловая		5		500
Огурцы соленые		15		1500
вода или бульон		190		19000
ВЫХОД		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3	4,5	20,1	135	0,06	6,9	--	2,58	51	231	57	3,9

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, кладут подготовленную крупу, доводят до кипения. Добавляют пассированные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **130**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель 25%		50		5000
морковь		10		1000
лук		5		500
масло сливочное		5		500
Крупа перловая		5		500
Огурцы соленые		15		1500
вода или бульон		190		19000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3	4,5	20,1	135	0,06	6,9	--	2,58	51	231	57	3,9

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, кладут подготовленную крупу, доводят до кипения. Добавляют пассированные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный**

Номер рецептуры: **133**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		100		1000
морковь		10		1000
лук		10		1000
масло сливочное		3		300
вода или бульон		190		19000
ВЫХОД		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,8	3	20,5	121	--	--	--	--	78	188	58	1,9

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный**

Номер рецептуры: **133**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		100		100
морковь		10		10
лук		10		10
масло сливочное		3		3
вода или бульон		190		190
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,8	3	20,5	121	--	--	--	--	78	188	58	1,9

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский**

Номер рецептуры **134**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		25		2500
Капуста свежая		30		3000
Крупа рис или пшеничная		8		800
морковь		10		1000
лук		10		1000
Масло растительное		5		500
вода или бульон		190		19000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,6	5,3	14,3	156	--	--	--	--	90	183	63	7,5

Технология приготовления: Крупу промывают и закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую капусту нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут пассированные овощи.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский**

Номер рецептуры: **134**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		25		2500
Капуста свежая		30		3000
Крупа рис или пшеничная		8		800
морковь		10		1000
лук		10		1000
Масло растительное		5		500
вода или бульон		190		19000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,6	5,3	14,3	156	--	--	--	--	90	183	63	7,5

Технология приготовления: Крупу промывают и закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую капусту нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут пассированные овощи.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с крупой**

Номер рецептуры: **140**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		50		5000
макаронны		10		1000
морковь		10		1000
лук		10		1000
масло сливочное		3		300
рис		5		500
вода или бульон		190		19000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,9	5,8	13,9	195		–	–	-	259	477	135	9,3

Технология приготовления: Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассируют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон одновременно с пассированными овощами

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с крупой**

Номер рецептуры: **140**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		50		5000
макаронны		10		1000
морковь		10		1000
лук		10		1000
масло сливочное		3		300
рис		5		500
вода или бульон		190		19000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
2,9	5,8	13,9	195		–	–	-	259	477	135	9,3

Технология приготовления: Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассируют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон одновременно с пассированными овощами

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **140**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель 25%	100	75	1000	750
макаронны	10	10	100	100
морковь	13	10	130	100
лук	12	10	120	100
масло сливочное	3	3	30	30
вода или бульон	190	190	1900	1900
выход	250		2500	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6,34	10,3	45,9	252	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезают в соответствии с видом использования макаронных изделий: морковь и лук пассируют. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10-15 минут, затем картофель и пассированные овощи и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **140**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель 25%	100	75	1000	750
макаронны	10	10	100	100
морковь	13	10	130	100
лук	12	10	120	100
масло сливочное	3	3	30	30
вода или бульон	190	190	1900	1900
выход	250		2500	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6,34	10,3	45,9	252	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезают в соответствии с видом использования макаронных изделий: морковь и лук пассируют. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10-15 минут, затем картофель и пассированные овощи и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Пюре картофельное**

Номер рецептуры **520**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		128		12800
масло сливочное		5		500
молоко		38		3800
выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,15	8,25	21,75	189	--	--	--	--	74	280	76	6,5

Технология приготовления.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину, затем вливают кипяченое молоко и масло. Смесь взбивают. Пюре порционируют. Температура подачи 65⁰.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Пюре картофельное

Номер рецептуры **520**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		154		15400
масло сливочное		6		600
молоко		48		4800
ВЫХОД		180		18000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,15	6,74	21,9	196	0,12	8,9	--	5,5	29	118	59	3,1

Технология приготовления.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину, затем вливают кипяченое молоко и масло. Смесь взбивают. Пюре порционируют. Температура подачи 65°.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: **214**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
капуста		150		15000
маслосливочное		9		900
томат		15		1500
морковь		6		600
лук		12		1200
выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,15	9,6	27,75	141	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

Технология приготовления. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Капуста тушеная

Номер рецептуры: **214**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
капуста		180		18000
масло сливочное		10		1000
томат		17		1700
морковь		7		7000
лук		13		1300
ВЫХОД		180		18000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,15	11,5	33	170	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

Технология приготовления. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Щи из свеж. капусты с картофелем**

Номер рецептуры **124**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
капуста		50		5000
томат		3		300
картофель		30		3000
морковь		10		1000
лук репчатый		10		1000
масло сливочное		5		500
бульон или вода		200		20000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	4,3	30	186,7	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. в остальном готовят и отпускают, как указано в рец. №123. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатным пюре (3г на 250г супа).

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Щи из свеж. капусты с картофелем**

Номер рецептуры **124**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
капуста		50		5000
томат		3		300
картофель		30		3000
морковь		10		1000
лук репчатый		10		1000
масло сливочное		5		500
бульон или вода		200		20000
выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	4,3	30	186,7	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. в остальном готовят и отпускают, как указано в рец. №123. При приготовлении шей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатным пюре (3г на 250г супа).

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми**

Номер рецептуры: **139**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		40		4000
масло сливочное		5		500
горох		15		1500
лук репчатый		10		1000
морковь		10		1000
бульон		180		18000
Выход:		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6,2	5,6	22,3	107	--	--	--	--	336	678	249	19,8

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками лук мелко рубят. Подготовленные бобы кладут в бульон доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми**

Номер рецептуры: **139**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
картофель		40		4000
масло сливочное		5		500
горох		15		1500
лук репчатый		10		1000
морковь		10		1000
бульон		180		18000
Выход:		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6,2	5,6	22,3	107	--	--	--	--	336	678	249	19,8

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками лук мелко рубят. Подготовленные бобы кладут в бульон доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: **110**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
бульон		200		20000
масло сливочное		5		500
томат		8		800
картофель		20		2000
морковь		10		1000
лук		10		1000
капуста		20		2000
свекла		40		4000
Выход:		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	5,2	13,1	166	--	5,04	--	--	174	726	303	15,3

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают нарезанный брусочками картофель, варят 15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу, добавляют нашинкованную капусту и варят до готовности

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: **110**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
бульон		200		2000
масло сливочное		5		500
томат		8		800
картофель		20		2000
морковь		10		1000
лук		10		1000
капуста		20		2000
свекла		40		4000
Выход:		250		2500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	5,2	13,1	166	--	5,04	--	--	174	726	303	15,3

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают нарезанный брусочками картофель, варят 15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу, добавляют нашинкованную капусту и варят до готовности

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры: **443**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>мясо</i>		50		5000
<i>рис</i>		46		4600
<i>масло растительное</i>		5		500
<i>лук</i>		6		600
<i>морковь</i>		8		800
Выход:		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
16,5	8,5	7,2	362,5	0,2	0,003	1,6	0,02	50	156	27	1

Технология приготовления Нарезанные кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассированные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (160 г.). доводят до кипения и всыпают перебраны, промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры: **443**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>мясо</i>		60		6000
<i>рис</i>		56		5600
<i>масло растительное</i>		6		600
<i>лук</i>		7		700
<i>морковь</i>		10		1000
Выход:		200		2000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
20	8,5	10,2	435	0,2	0,003	1,6	0,02	50	156	27	1

Технология приготовления. Нарезанные кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассированные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (160 г.). доводят до кипения и всыпают перебраны, промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **639**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 0 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
смесь сухофруктОВ	22	22	2200	2200
сахар	15	15	1500	1500
кислота лимонная	1	1	100	100
ВЫХОД		200		2000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,2	-	25,6	109	0,04	6	--	0,6	48	40	34	2,6

Технология приготовления: подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **639**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 0 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
смесь сухофруктОВ	27	27	2700	2700
сахар	15	15	1500	1500
кислота лимонная	1	1	100	100
выход	200		2000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,2	-	25,6	109	0,04	6	--	0,6	48	40	34	2,6

Технология приготовления: подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры: **337**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 0 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
ЯЙЦО	1	40	100	4000
ВЫХОД	40		4000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
27,3		2,2	87								

Технология приготовления: ПРИ ВАРКЕ В СКОРЛУПЕ ЯЙЦА ПОГРУЖАЮТ В КИПЯЩУЮ ПОДСОЛЕННУЮ ВОДУ И ВАРЯТ В КРУТУЮ 8-10 МИНУТ.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры: **337**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
ЯЙЦО	1	40	10	400
ВЫХОД	40		400	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
27,3		2,2	87								

Технология приготовления: ПРИ ВАРКЕ В СКОРЛУПЕ ЯЙЦА ПОГРУЖАЮТ В КИПЯЩУЮ ПОДСОЛЕННУЮ ВОДУ И ВАРЯТ В КРУТУЮ 8-10 МИНУТ.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО - ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **436**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>масло слив.</i>		4		400
<i>том. паста</i>		5		500
<i>лук репчатый</i>		10		1000
<i>мясо</i>		79		7009
<i>картофель</i>		80		8000
ВЫХОД		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
13,35	7,35	16,2	288	--	--	--	--	74	194	42	2,7

Технология приготовления: Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40г, картофель и лук - дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО - ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **436**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>масло слив.</i>		5		500
<i>том. паста</i>		5		500
<i>лук репчатый</i>		12		1200
<i>мясо</i>		79		7900
<i>картофель</i>		96		9600
ВЫХОД		180		18000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
16	8,82	19	365	--	--	--	--	74	194	42	2,7

Технология приготовления: Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40г, картофель и лук - дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша молочная из круп**

Номер рецептуры: **311**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
молоко	200	200	20000	20000
сахар	7	7	7000	7000
масло сливочное	5	5	5000	5000
рис	12	12	1200	1200
пшениная крупа	12	12	1200	1200
ВЫХОД	250		2500	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6,34	10,3	45,9	252	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

Технология приготовления:

Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке, на смеси молока и воды и на воде. Готовят жидкие каши, так же, как и вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускают каши в горячем виде с растопленным маслом сливочным .

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша молочная из круп**

Номер рецептуры: **311**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		10 Порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
молоко	200	200	20000	20000
сахар	7	7	7000	7000
масло сливочное	5	5	5000	5000
рис	12	12	1200	1200
пшеничная крупа	12	12	1200	1200
ВЫХОД	250			25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6,34	10,3	45,9	252	0,04		0,5	0,06	182	136	20	0,91

Технология приготовления:

Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке, на смеси молока и воды и на воде. Готовят жидкие каши, так же, как и вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускают каши в горячем виде с растопленным маслом сливочным .

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Тефтели в соусе красном**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
филе курицы		69		6900
лук		25		2500
рис		7		700
яйцо		5		500
томат		15		1500
масло сливочное		0,75		75
морковь		1,2		120
лук репчатый		1,2		120
мука		8		8
ВЫХОД		80/30		800/300

Химический состав витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
15,9	14,4	16	218	0,1		0,04	4,3	16	140	20	2

Технология приготовления. В мясной фарш добавляют соль перец мелко нарезанный пассированный лук рассыпчатый рис перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке обжаривают перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда заливают соусом с добавлением воды и тушат 10 минут. При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом в котором они тушились.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Тефтели в соусе красном

Номер рецептуры: **462,600**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
филе курицы		86		8600
лук		30		3000
рис		9		900
яйцо		6		600
томат		15		1500
масло сливочное		0,75		75
морковь		1,2		120
лук репчатый		1,2		120
мука		8		800
выход		100/30		10000/3000

Химический состав витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
15,9	14,4	16	218	0,1		0,04	4,3	16	140	20	2

Технология приготовления. В мясной фарш добавляют соль перец мелко нарезанный пассированный лук рассыпчатый рис перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке обжаривают перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда заливают соусом с добавлением воды и тушат 10 минут. При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом в котором они тушились.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **516**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	52	52	5200	5200
Масло сливочное	9	9	900	900
Выход	150		15000	

Химический состав витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,4	6,1	22,8	191	0,09	0,04	0,62	0,04	11,4	53,5	8,3	0,2

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом кол-ве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **516**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	65	65	6500	6500
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Выход	180		18000	

Химический состав витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,08	7,4	27,26	229	0,1	0,05	0,68	0,05	13,64	64	10	0,24

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом кол-ве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры: **413**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
сосиска	82	80	8200	8000
Выход	80		8000	

Химический состав витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	ККал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
8,08	13,53	2,48	163,68					35	159	20	1,8

Технология приготовления: Варят в большом кол-ве воды 3-5 мин.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры: **413**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
сосиска	102	100	10200	10000
Выход	100		10000	

Химический состав витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	ККал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10,1	16,91	3,1	204,6					43,75	198	25	2,25

Технология приготовления: Варят в большом кол-ве воды 3-5 мин.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
яйцо		4		400
мука или сухари		8		800
лук репчатый		7		700
мясо		80		8000
хлеб пшеничный		14		1400
масло сливочное		3		300
Выход		80		8000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
15,9	14,4	16	218	0,1		0,04	4,3	16	140	20	2

Технология приготовления: Из котлетной массы разделяют кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см для биточков. для котлет разделяют овально-приплюснутой формы с заостренным концом.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
яйцо		4		400
мука или сухари		10		1000
лук репчатый		8		800
мясо		100		100
хлеб пшеничный		17,5		1750
масло сливочное		5		500
Выход		100		10000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
19,87	18	20	272,5	0,125		0,05	5,37	20	175	25	2,5

Технология приготовления: Из котлетной массы разделяют кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см для биточков. для котлет разделяют овально-приплюснутой формы с заостренным концом.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры **таблица4 (511)**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	52	52	5200	5200
масло сливочное	5	5	500	500
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,8	9,3	47,9	219	0,03	0,1		0,38	44	33	15	1

Технология приготовления:

Подготовленный рис кладут в подсоленную воду (6л воды 60г соли и 1кг риса) и варят на слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры **таблица4 (511)**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	63	63	630	630
масло сливочное	6	6	60	60
Выход		180		1800

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,55	11,16	57,47	263	0,036	0,11		0,45	53	39,6	18	1,19

Технология приготовления:

Подготовленный рис кладут в подсоленную воду (6л воды 60г соли и 1кг риса) и варят на слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10	10	1000	1000
батон морской	30	30	3000	3000
сыр российский 45%	30	30	3000	3000
Выход	70		7000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,1	0,26	19,3	115	0,15	--	-	2,2	19,8	140,4	39,6	2,64

Технология приготовления: *Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть хлеба, а сверху кладут кусочек сыра.*

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10	10	1000	1000
батон морской	30	30	3000	3000
сыр российский 45%	30	30	3000	3000
Выход	70		7000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,1	0,26	19,3	115	0,15	--	-	2,2	19,8	140,4	39,6	2,64

Технология приготовления: *Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть хлеба, а сверху кладут кусочек сыра.*

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры : **383**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе	110		11000	11000
Мука пшеничная	5	5	500	500
Масло сливочное	9	9	900	900
сметана 15%	15	15	1500	1500
ВЫХОД	80		8000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
8,25	11,3	3,5	128	0,08	0,15	1	-	32	153	57	0,8

Технология приготовления. Порционные куски филе нарезают по 2-3 кусочка на порцию посыпают солью панируют в муке выкладывают на смазанный маслом сливочным противень и запекают в жарочном шкафу.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рыба отварная**

Номер рецептуры : **383**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе	138	138	13800	13800
Мука пшеничная	5	5	500	500
Масло сливочное	9	9	900	900
сметана	15	15	1500	1500
выход	100		1000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10,3	14,3	4,35	160	0,09	0,16	1,01	-	40	191	71,25	1

Технология приготовления. Порционные куски филе нарезают по 2-3 кусочка на порцию посыпают солью панируют в муке выкладывают на смазанный маслом сливочным противень и запекают в жарочном шкафу.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Квашеная капуста**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашенная	70	69	7000	6900
Выход:		60		600

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,6		1,2	24		3,8		0,24	6	18,5	62	0,24

Технология приготовления. *Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают.*

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Квашеная капуста**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашенная	110	100	1100	1000
Выход:		100		1000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,1		2	40		6,3		0,4	10	0,54	1,66	0,4

Технология приготовления. *Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают.*

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Котлеты, биточки (рыбные)**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы	100	100	1000	1000
Хлеб пшеничный	15	15	150	150
Молоко или вода	13	13	130	130
яйцо	1/8шт.	5		50
Масло растительное	8	8	80	80
Мука или сухари	8	8	80	80
Выход:	80		800	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
8,25	11,3	3,5	128	0,08	0,15	1	-	32	153	57	0,8

Технология приготовления.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формируют котлеты или биточки панируют, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5минут. Гарниры - картофель отварной пюре картофельное овощи отварные с маслом.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Котлеты , биточки (рыбные)**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 0 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы	135		1350	
Хлеб пшеничный	19	19	190	1190
Молоко или вода	15	15	150	150
яйцо		5		50
Масло растительное	10	10	100	100
Мука или сухари	10	10	100	100
Выход:		100		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10,3	14,3	4,35	160	0,09	0,16	1,01	-	40	191	71,25	1

Технология приготовления.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формуют котлеты или биточки панируют, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5минут. Гарниры - картофель отварной пюре картофельное овощи отварные с маслом

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Омлет натуральный**

Номер рецептуры **344:**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3шт	12	300шт	12000
Молоко	85	85	8500	8500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:	200		20000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10	16,7	1,9	258,7	0,074	-	0,37	0,18	58,5	196	56,9	2,87

Технология приготовления. К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают и выливают на противень, смазанный сливочным маслом и запекают в духом шкафу при 180-200 на 10-15 мин.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Омлет натуральный**

Номер рецептуры **344:**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3шт	12	300шт	12000
Молоко	85	85	8500	8500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:	200		20000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10	16,7	1,9	258,7	0,074	-	0,37	0,18	58,5	196	56,9	2,87

Технология приготовления. К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают и выливают на противень, смазанный сливочным маслом и запекают в духом шкафу при 180-200 на 10-15 мин.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Чай**

Номер рецептуры: **685**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
чай	0.6	0.6	60	60
сахар	15	15	1500	1500
Выход:	200		2000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,2		15	58	0,007		-	0,08	4,95	8,24	4,4	0,82

Технология приготовления. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное кол-во порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Чай**

Номер рецептуры: **685**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
чай	0.6	0.6	60	60
сахар	15	15	1500	1500
Выход:	200		2000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,2		15	58	0,007		-	0,08	4,95	8,24	4,4	0,82

Технология приготовления. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное кол-во порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Кофейный напиток**

Номер рецептуры: **692**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		.10 0порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	1,2	1,2	120	120
сахар	13	13	1300	1300
молоко	200	200	20000	20000
Выход:	200		20000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5,8	5,8	34.4	205.60	0.06		0.04	0.40	172.20	178.40	24.80	1.0

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивают 3-5 минут, напиток сливают в другую посуду кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Кофейный напиток**

Номер рецептуры: **692**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		.10 0порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	1,2	1,2	120	120
сахар	13	13	1300	1300
молоко	200	200	20000	20000
Выход:	200		20000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5,8	5,8	34.4	205.60	0.06		0.04	0.40	172.20	178.40	24.80	1.0

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивают 3-5 минут, напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу овощное**

Номер рецептуры 224

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>картофель</i>		87		8700
<i>морковь</i>		16		1600
<i>лук репчатый</i>		6		600
<i>капуста</i>		27		2700
<i>масло сливочное</i>		6		600
<i>томат</i>		15		1500
ВЫХОД		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,4	6,1	22,8	287,5	0,3	10	-	-	20	62	21	0,7

Технология приготовления Нарезанный кубиками картофель, лук пассируют. Капусту нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин. до готовности кладут специи и соль.

Утверждаю:
 Директор МБОУ «Русско-Паёвская
 средняя общеобразовательная школа»
 С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу овощное**

Номер рецептуры 224

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>картофель</i>		105		8700
<i>морковь</i>		21		1600
<i>лук репчатый</i>		8		600
<i>капуста</i>		57		2700
<i>масло сливочное</i>		8		600
<i>томат</i>		15		1500
ВЫХОД		180		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,4	6,1	22,8	287,5	0,3	10	-	-	20	62	21	0,7

Технология приготовления Нарезанный кубиками картофель, лук пассируют. Капусту нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин. До готовности кладут специи и соль.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Куры отварные**

Номер рецептуры 487

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
куры		126		12600
лук репчатый		3		300
ВЫХОД		80		8000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
12,24	9,6	0,16	124,8	0,26	-	0,1	10,6	40	350	50	5

Технология приготовления Обработанные тушки птицы перед варкой формируют, т.е. придают им компактную форму.

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего варенные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарезают на порции.

Отпускают птицу по 1 кусочку на порцию.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Куры отварные**

Номер рецептуры 487

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>куры</i>		192		19200
<i>лук репчатый</i>		3		300
ВЫХОД		120		12000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
15,5	12	0,2	156	0,26	-	0,1	10,6	40	350	50	5

Технология приготовления Обработанные тушки птицы перед варкой формируют, т.е. придают им компактную форму.

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего варенные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 1 кусочку на порцию.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

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

Номер рецептуры: **693**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		10 0 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	1,2	1,2	120	120
сахар	13	13	1300	1300
молоко	200	200	20000	20000
Выход:	200		20000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5,8	5,8	34.4	205.60	0.06		0.04	0.40	172.20	178.40	24.80	1.0

Технология приготовления: какао смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко и доводят до кипения.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры: **693**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	1,2	1,2	120	120
сахар	13	13	1300	1300
молоко	200	200	20000	20000
Выход:		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5,8	5,8	34.4	205.60	0.06		0.04	0.40	172.20	178.40	24.80	1.0

Технология приготовления: какао смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко и доводят до кипения.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидор или огурец соленый**

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидор соленый	30	30	3000	3000
или огурец соленый	30	30	3000	3000
Выход		30		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,18	0,06	1,26	5,97	0,018	7,5	0,36	0,12	4,2	7,8	6	0,27
0,24	0,03	0,9	4,62	0,009	3	0,018	0,03	6,9	12,6	4,2	0,27

Технология приготовления: соленые помидоры нарезают порционно.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидор или огурец соленый**

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидор соленый	30	30	3000	3000
или огурец соленый	30	30	3000	3000
Выход		30		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,18	0,06	1,26	5,97	0,018	7,5	0,36	0,12	4,2	7,8	6	0,27
0,24	0,03	0,9	4,62	0,009	3	0,018	0,03	6,9	12,6	4,2	0,27

Технология приготовления: соленые помидоры нарезают порционно.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование блюда: **Гречка отварная**

Номер рецептуры таб.4 (302)

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
Крупа гречневая	38	38	3800	3800
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход	150		1500	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10,05	8,7	101,85	200,85	0,12	-	0,03	2,85	12,45	214,5	71,4	1,5

Технология приготовления

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной и хлопьев овсяных "Геркулес". В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими форму и легко отделяющимися друг от друга.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

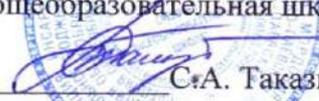
Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой (из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного зерна) — около 4,5 ч; из поджаренной крупы 1,5-2 ч; из ядрицы быстро разваривающейся — 1-1,5 ч; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной 1,5-2 ч; рисовой - около 1 ч.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы и пшена можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5—10 мин. Готовый рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой, кладут в посуду, добавляют растопленное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным или посылают сахаром, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

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

Номер рецептуры таб.4 (302)

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 Порц.		10 0Порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	45	45	4500	4500
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход		180		1800

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
12,06	10,44	122	250,85	0,13	-	0,05	3,1	13	214,5	71,4	1,5

Технология приготовления

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной и хлопьев овсяных "Геркулес". В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими форму и легко отделяющимися друг от друга.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой (из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного зерна) — около 4,5 ч; из поджаренной крупы 1,5-2 ч; из ядрицы быстро разваривающейся — 1-1,5 ч; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной 1,5-2 ч; рисовой - около 1 ч.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы и пшена можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5—10 мин. Готовый рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой, кладут в посуду, добавляют растопленное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным или посылают сахаром, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блинчики со сгущенным вареным
молоком п/ф**

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
мука		51		5100
молоко		126		12600
яйцо		9		900
сахар		3		300
Масло растительное		3		300
Сгущенное вареное молоко		60		6000
Масло сливочное	7	7	700	700
Выход		210		21000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
7,9	16,9	95	567								

Технология приготовления: Готовые блинчики укладывать на смазанный противень сливочным маслом и запекают в духовом шкафу 5 минут.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»


С.А. Таказин



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блинчики со сгущенным вареным**

МОЛОКОМ п/ф

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
мука		34		3400
молоко		84		8400
яйцо		6		600
сахар		2		200
Масло растительное		2		200
Сгущенное вареное молоко		40		4000
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход		140		14000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
7,9	16,9	95	467								

Технология приготовления: Готовые блинчики укладывать на смазанный противень сливочным маслом и запекать в духовом шкафу 5 минут.

Утверждаю:
 Директор МБОУ «Русско-Паёвская
 средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование блюда: **Соус томатный**

Номер рецептуры 593

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
<i>томат</i>	15	15	1500	1500
<i>мука пшеничная</i>	0,75	0,75	0,75	75
<i>морковь</i>		1,2		120
<i>лук репчатый</i>		1,2		120
<i>сахар</i>	0,3	0,3	30	30
<i>масло сливочное 72%</i>	0,75	0,75	75	75
Выход	30		3000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,78	1,44	2,53	26,4								

Технология приготовления: Мелко нарезанные корни , лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжая пассеровать 15 минут. в конце варки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) 12 лет

Наименование блюда: **Соус томатный**

Номер рецептуры: 593

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
<i>томат</i>	20	20	2000	2000
<i>мука пшеничная</i>	1,25	1,25	125	125
<i>морковь</i>		2		200
<i>лук репчатый</i>		2		200
<i>сахар</i>	0,5	0,5	50	50
<i>масло сливочное</i>	1,25	1,25	125	125
Выход	50		5000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,3	2,4	4,21	44								

Технология приготовления: Мелко нарезанные корни , лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжая пассеровать 15 минут. в конце варки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование блюда: **Картофель тушеный**

Номер рецептуры: 216

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
<i>масло сливочное</i>		12		1200
<i>томат</i>		9		900
<i>морковь</i>		15		1500
<i>картофель</i>		118		11800
<i>лук репчатый</i>		24		2400
Выход	150		15000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,15	9,6	27,75	201,5								

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками картофель и морковь слегка обжаривают. Затем картофель соединяют с морковью, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, пассерованное томатное пюре, заливают бульоном (0,2-0,3 л на 1 кг овощей) и тушат до готовности. В конце тушения добавляют перец черный горошком и лавровый лист.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) 12 лет

Наименование блюда: **Картофель тушеный**

Номер рецептуры: 216

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
<i>масло сливочное</i>		14		1400
<i>томат</i>		11		1100
<i>морковь</i>		18		1800
<i>картофель</i>		146		14600
<i>лук репчатый</i>		29		2900
Выход	180		18000	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4	11,5	33	265								

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками картофель и морковь слегка обжаривают. Затем картофель соединяют с морковью, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, пассерованное томатное пюре, заливают бульоном (0,2-0,3 л на 1 кг овощей) и тушат до готовности. В конце тушения добавляют перец черный горошком и лавровый лист.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 7 лет

Наименование блюда: **Котлеты рубленые с капустой**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
яйцо		5		500
<i>масло растительное.</i>		2		200
<i>капуста свежая</i>		38		3800
<i>масло сливочное</i>		2		200
<i>лук репчатый</i>		6		600
<i>мясо</i>		60		6000
<i>том. паста</i>		4		400
<i>выход</i>		80		8000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
11,1	5,2	3,2	105,6	--	-	--	-	60	409	56	5,9

Технология приготовления:

Нарезанное на куски, зачищенное от сухожилий котлетное мясо пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб, соль, вторично пропускают через мясорубку.

В котлетную массу вводят припущенную охлажденную капусту, формируют из приготовленной массы котлеты, панируют их в сухарях, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Фарш: обработанную белокочанную капусту шинкуют соломкой, припускают в воде и заправляют сливочным маслом.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 12 лет

Наименование блюда: **Котлеты рубленые с капустой**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
<i>Масло растительное</i>		3		300
<i>капуста свежая</i>		47		4700
<i>масло сливочное</i>		3		300
<i>лук репчатый</i>		7		700
<i>мясо</i>		75		7500
<i>яйцо.</i>		6		600
<i>томат</i>		5		500
выход		100		10000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки	жиры	углеводы	Кал.	Витамины				Минеральные вещества			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
14	6,5	4	209	--	-	--	-	60	409	56	5,9

Технология приготовления:

Нарезанное на куски, зачищенное от сухожилий котлетное мясо пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб, соль, вторично пропускают через мясорубку.

В котлетную массу вводят припущенную охлажденную капусту, формируют из приготовленной массы котлеты, панируют их в сухарях, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Фарш: обработанную белокочанную капусту шинкуют соломкой, припускают в воде и заправляют сливочным маслом.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»

С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование: Суп с макаронными изделиями на мясном бульоне (курица)

Номер рецептуры: 21

Наименование сырья	7-11		12 и старше	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия в.с.	20.00	20.00	28.00	28.00
Мясо курицы с/м	55	50	55	50
морковь	20.00	20.00	24.00	24.00
лук репчатый	20.00	20.00	24.00	24.00
Масло сливочное	5.00	5.00	6.00	6.00
Томатное пюре	1.50	1.50	1.80	1.80
Соль поваренная	1.00	1.00	1.20	1.20
Вода питьевая	240.00	240.00	288.00	288.00
Выход:	-	200.00	-	250.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.18	2.56	7.65	84.59
Са	Mg	Fe	C
11.38	3.02	0.33	0.93
в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.42	3.07	9.18	101.00
Са	Mg	Fe	C
13.65	3.62	0.40	1.11

Технология приготовления

Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с

пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящую воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего

добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование: Щи из свежей капусты с курицей

Номер рецептуры: 19

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет		12 и старше	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная п/ф	60.00	60.00	84.00	84.00
мясо курицы с/м	110	103	110	103
картофель	30.00	30.00	42.00	42.00
морковь	30.00	30.00	42.00	42.00
Петрушка (зелень)	5.41	4.00	7.57	5.60
лук репчатый	30.00	30.00	42.00	42.00
Масло сливочное	5.00	5.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.00	1.00	1.40	1.40
Вода питьевая	200.00	200.00	240.00	240.00
Томатное пюре	2.50	2.50	3.00	3.00
Выход:	-	200.00	-	250.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.23	4.82	0.83	126.38
Ca	Mg	Fe	C
69.67	4.60	0.53	14.08
в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.68	5.78	0.99	148.06
Ca	Mg	Fe	C
83.60	9.12	1.11	20.50

Технология приготовления

Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывая в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Русско-Паёвская
средняя общеобразовательная школа»



С.А. Таказин

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование: Суп картофельный с бобовыми курицей

Номер рецептуры: 25

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	картофель	50.00	50.00	70.00
мясо курицы с/м	110	103	110	103
Горох сухой	20.20	20.00	28.28	28.00
лук репчатый п/ф	30.00	30.00	42.00	42.00
морковь п/ф	30.00	30.00	42.00	42.00
Масло сливочное	5.41	4.00	7.57	5.60
Петрушка (корень)	5.00	5.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.50	1.50	2.10	2.10
Вода питьевая	175.00	175.00	210.00	210.00
Выход:	-	200.00	-	250.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.34	2.53	12.,21	136.00
Са	Mg	Fe	С
46.95	4.58	0.30	2.66
в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
7.61	3.03	14.65	157.20
Са	Mg	Fe	С
56.34	23.50	1.08	4.39

Технология приготовления

Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Бобовые перебирают, промывают в проточной воде, затем замачивают в горячей воде на 1,5-2 ч.

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

Подготовленные фасоль, горох, чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

С 7-11 лет	1,55	8,29	12,62	131,3	14,75	90,17	26,72	162,14	0,56
С 11- 18 лет	1,86	9,95	15,14	157,6	17,70	108,20	32,06	194,57	1,07

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками. Добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют пассированное томатное пюре и соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно варить без томата.