Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Хитровщинская средняя общеобразовательная школа

301737, Тульская область, Кимовский район, село Хитровщина, зд. 17
Тел.: 8(48735)7-55-94, E-mail: school.hitrovshina@tularegion.org

ПРИКАЗ

от 30.08.2024 г. № 31

Об утверждении 10-дневного меню для организации питания обучающихся на 2024/2025 учебный год

В соответствии с приказом Министерства образования Тульской области от 04.07.2024 №1086 «Об утверждении единого примерного двухнедельного цикличного меню для обучающихся 7-11 лет в образовательных организациях расположенных на территории Тульской области», новыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступившими в силу с 01.01.2021 года, в целях чёткой организации питания обучающихся 1-9 классов,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие в МКОУ Хитровщинская СОШ 10-дневное меню для организации питания детей 1-4 и 5-9 классов на 2024/2025 учебный год (Приложение 1), составленное с учётом особенностей образовательной организации на основе единого примерного двухнедельного цикличного меню для питания обучающихся с 7 до 11 лет, утверждённое приказом МО ТО от 04.07.2024 № 1086 и меню для обучающихся, являющихся детьми участников СВО (Приложение 2)

2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов ..» ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера (приложение 3)

3. Повару Карцевой Ольге Викторовне строго соблюдать выполнение 10-дневного меню и процесс приготовления блюд в соответствии с утверждёнными технологическими картами.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: К.Н. Голубева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4C5F861CA37F7E8465C1E46851C87A17
Владелец: Голубева Клавдия Николаевна
Действителен: с 05.07.2024 до 28.09.2025

Исп. Голубева Клавдия Николаевна
Тел. 7-55-94
Отп. 1 экз. – в дело

Приложение 1 к приказу от 30.08.2024 № 31
«Об утверждении 10-дневного меню для организации питания обучающихся в 2024/2025 учебном году»

Двухнедельное цикличное меню для обучающихся
1-9 классов
Понедельник (1 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Каша из крупы «Геркулес»	180
	Кофейный напиток с молоком	200
	Бутерброд с сыром	40
	Яблоко	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Вторник (2 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Запеканка из творога с джемом	170
	Чай с лимоном	200
	Батон нарезной	30
	Чай с лимоном	200
	Мандарин (поштучно)	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Среда (3 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Каша рисовая вязкая	130
	Какао с молоком	200
	Батон нарезной	20
	Груша	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Четверг(4 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Овощи натуральные (огурец свежий)	60
	Омлет натуральный	150
	Кофейный напиток с молоком	200
	Батон нарезной	20
	Апельсин	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Пятница (5 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Макароны отварные с сыром	170
	Чай с сахаром	200
	Батон нарезной	30
	Яблоко	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Понедельник (7 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Каша «Дружба»	180
	Кофейный напиток с молоком	200
	Батон нарезной	30
	Сыр	15
	Груша	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Вторник (8 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Запеканка творожная со сгущённым молоком	170
	Чай с сахаром	200
	Батон нарезной	30
	Яблоко	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Среда (9 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Кукуруза консервированная	60
	Омлет натуральный	150
	Какао с молоком	200
	Батон нарезной	20
	Мандарин	100

Стоимость завтрака:	**73 руб. 80 коп.**

Четверг (10 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Птица отварная	100
	Макароны отварные	150
	Кофейный напиток с молоком	200
	Батон нарезной	20
	Апельсин	100
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Пятница (11 день)

Приём пищи	Наименование блюда	Масса порций (гр)
Завтрак	Каша рисовая вязкая	180
	Чай с лимоном	200
	Масло сливочное	
Стоимость завтрака:		**73 руб. 80 коп.**

Приложение 2 к приказу от 30.08.2024 № 31
«Об утверждении 10-дневного меню
для организации питания обучающихся
в 2024/2025 учебном году»

МЕНЮ для учащихся 1-9 классов
(дети участников СВО)

День	**Наименование блюда**	**Вес блюда**		**Пищевые вещества**			**Энергетическая ценность, ккал**	**Номер рецептуры или технологической карты**
				Белки	**Жиры**	**Углеводы**		
1 день								**1 день**
	Обед							
	Овощи натуральные (помидор)	г	60	0,660	0,120	2,280	14,400	148
	Рассольник "Ленинградский" на м/б	г	200	6,100	7,480	10,600	131,000	100
	Котлеты рыбные	г	100	13,000	1,600	10,000	234,900	307
	Рис с овощами	г	150	4,000	2,600	35,000	182,000	241

	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	г	200	0,600	0,000	9,700	40,000	494
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:	**г**	**760**	**27,840**	**12,740**	**88,060**	**709,000**	
2 день								
	Обед							
	Салат из свеклы отварной	г	60	0,900	4,000	5,000	55,000	26
	Суп картофельный с бобовыми на м/б	г	200	9,000	5,110	11,700	130,000	113
	Печень говяжья по-строгановски	г	100	19,500	9,400	7,600	193,000	356/408
	Каша гречневая рассыпчатая	г	150	8,550	7,800	37,000	253,000	202
	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм)	г	200	0,60	0,00	9,70	40,000	494
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:	**г**	**760**	**42,03**	**27,25**	**91,48**	**777,700**	
3 день								
	Обед							
	Салат витаминный	г	60	0,720	3,000	3,300	44,000	2
	Суп картофельный с крупой (гречневый) на к/б	г	200	5,44	5,2	8	100,6	114
	Бефстроганов из отварной говядины	г	100	15	13	5,000	202	326
	Макароны отварные	г	150	5,55	4,95	29,55	184,500	256
	Сок яблочный	г	205	1,025	0,205	20,7	90,3	501
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:	**г**	**765**	**31,22**	**27,295**	**87,030**	**728,100**	
4 день								
	Обед							
	Винегрет овощной	г	60	1,000	3,700	4,000	52,800	47
	Суп картофельный с рыбой	г	200	9	8	10,000	110	119
	Плов из отварной птицы	г	240	14,76	10	30	352,5	375
	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,600	0,000	20,100	84,000	495
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:	**г**	**750**	**28,840**	**22,640**	**84,580**	**706,000**	
5 день								
	Обед							
	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	г	60	1,050	3,710	5,550	60,000	42
	Борщ с капустой и картофелем на м/б	г	200	6,23	8	11	120	95
	Рыба, запеченная под молочным соусом	г	140	10,400	6,500	10,700	180,000	312
	Картофельное пюре	г	150	4,050	6,000	8,700	161,000	377
	Напиток из шиповника	г	200	0,700	0,300	18,300	78,000	496
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111

	Итого обед:		**800**	**25,910**	**25,450**	**74,730**	**705,700**	
	Итого обед:		**750,00**	**27,86**	**23,61**	**106,61**	**753,40**	
6 день								
	Обед							
	Салат из свежих огурцов и помидоров с растительным маслом	г	60	0,600	5,000	2,100	44,000	18
	Рассольник "Ленинградский" на м/б	г	200	6,100	7,480	10,600	131,000	100
	Гуляш из отварной говядины	г	100	20,000	19,500	3,300	258,000	327
	Каша гречневая рассыпчатая	г	150	8,550	7,800	37,000	253,000	202
	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	г	200	0,600	0,000	9,700	40,000	494
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:	**г**	**760**	**39,330**	**40,720**	**83,180**	**832,700**	
7 день								
	Обед							
	Салат из свеклы с соленым огурцом	г	60	0,800	3,700	3,700	73,000	31
	Уха с крупой	г	200	6,000	2,000	8,000	73,000	121
	Биточек из курицы	г	90	18,000	16,200	10,000	256,000	372
	Рагу из овощей	г	150	2,80	6,40	21,00	127,500	177
	Напиток из шиповника	г	200	0,700	0,300	18,300	78,000	496
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:	**г**	**750**	**31,780**	**29,540**	**81,480**	**714,200**	
8день								
	Обед							
	Овощи натуральные (помидор свежий)	г	60	0,660	0,120	2,280	14,400	148
	Борщ с капустой и картофелем на м/б	г	200	6,23	8	11	120	95
	Азу из говядины "по-Татарски"	г	240	13,3	12,7	4,000	325,5	364
	Сок виноградный	г	205	0,62	0,41	33,40	143,500	501
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:		**755**	**24,285**	**22,170**	**71,160**	**710,100**	
9 день								
	Обед							
	Салат из капусты белокачанной	г	60	0,870	3,600	5,040	56,400	1
	Суп картофельный с бобовыми на м/б	г	200	9,000	5,110	11,700	130,000	113
	Оладьи из печени по-кунцевуски	г	90	17,000	5,000	14,000	173,000	357
	Рис с овощами	г	150	4,000	2,600	35,000	182,000	241
	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,600	0,000	20,100	84,000	495
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:		**750**	**34,950**	**17,250**	**106,320**	**732,100**	

10 день								
	Обед							
	Овощи натуральные (огурец свежий)	г	60	0,4	0,06	1,14	6,6	148
	Щи из свежей капусты с картофелем на к/б	г	200	17,400	6,400	3,090	136,000	104
	Рыба, тушенная в томате с овощами	г	130	9,000	5,000	4,430	177,360	299
	Картофель отварной	г	150	4,100	7,700	15,400	180,000	152
	Сок мультифруктовый	г	205	0,21	0,00	24,60	102,500	501
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Итого обед:		**795**	**34,585**	**20,100**	**69,140**	**709,160**	

Приложение 3 к приказу от 30.08.2024 № 31
«Об утверждении 10-дневного меню для организации питания обучающихся в 2024/2025 учебном году»

Утверждаю
Директор школы _____ К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 63

Наименование кулинарного блюда:

«Бутерброд с сыром»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сыр Голландский	16	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб пшеничный	20	20
Выход		40

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	6,9
Жиры (г):	9
Углеводы (г):	10
Эн. ценность (ккал):	149
Ca	206
Mg	14
A	62
B1	0,03
C	0,01
E	0,3
P	135

Fe	0,37

Технология приготовления: Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике).

Ломтики хлеба равномерно намазывают сливочным маслом, а сверху кладут ломтик сыра.

Температура подачи не выше 14 градусов.

Хранят не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствуют виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 75

Наименование кулинарного блюда:

«Сыр полутвердый»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сыр полутвердый (Голландский)	16	15
Выход		15

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	3,5
Жиры (г):	4,4
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	53,7
Ca	132,15
Mg	5,25
A	39
B1	0,006
C	0,105
E	0,075
P	75
Fe	0,15

Технология приготовления:

К полутвердым сырам относятся: костромской, российский, голландский и т.д. Сыр

сычужный полутвердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезаютломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2–3 мм.
Сыр нарезают не ранее чем за 30–40 мин до отпуска.
Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.
Температура подачи: 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах – соответствуют используемому продукту.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 79
Наименование кулинарного блюда:
«**Масло сливочное**»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Брутто, г	Нетто г
Масло сливочное	11	10
Выход		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,08	А	4
Жиры (г):	7,2	В1	0,0001
Углеводы (г):	0,13	С	0
Эн. ценность (ккал):1/100г.	73,18	Е	0,01
Са	0,24	Р	0,3
Mg	0	Fe	0,002

Технология приготовления: Используют для приготовления бутербродов, сэндвичей, заправки блюд, их приготовления и оформления.

Температура подачи готового блюда: от 10 до 12˚С

Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления.
Требования к качеству: консистенция твердая. Масса однородная, светло-желтого цвета. Вкус и запах сливочного масла.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 82
Наименование кулинарного блюда:
«Плоды свежие»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки	114	100
Или груша	112	100
Или банан	143	100
Или банан	160	100
Или апельсин	150	100
Или мандарин	136	100
Выход	-	100

Химический состав на 1 порцию:

	Яблоки	Груша	Банан	Апельсин	Мандарин
Белки (г):	0,4	0,4	1,8	0,9	0,8
Жиры (г):	0,4	0,3	0,6	0,2	0,2
Углеводы (г):	9,8	10,3	22,8	8,1	7,5
Эн. ценность (ккал):	44	47	96	49,2	38

Технология приготовления: Плоды перед отпуском перебирают, удаляют сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой, удаляют кожицу, косточки или семенные гнезда.

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Требования к качеству: внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствует виду плода.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 111
Наименование кулинарного блюда:
«**Батон нарезной**»
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Батон нарезной	20	20	30	30
Выход	-	20	-	30

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 20 г.		
Белки (г):	1,5	A	-
Жиры (г):	0,58	B1	0,02
Углеводы (г):	10,28	C	-
Эн. ценность (ккал):	52,4	E	0,34
Ca	4	P	13
Mg	3	Fe	0,24
	Выход 30 г.		
Белки (г):	2,25	A	-
Жиры (г):	0,87	B1	0,03
Углеводы (г):	15,4	C	-
Эн. ценность (ккал):	78,6	E	0,51
Ca	6	P	20
Mg	4	Fe	0,4

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Утверждаю
Директор школы _____ _К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 148

Наименование кулинарного блюда:

«Овощи натуральные»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

	Масса, г	
Наименование продуктов	**Брутто**	**Нетто**
Помидоры свежие	62	60
или огурцы свежие	62	60
Выход		60

Химический состав:

	Помидоры 60 гр	**Огурцы 60 гр**
Белки (г):	0,66	0,4
Жиры (г):	0,12	0,06
Углеводы (г):	2,28	1,14
Эн. ценность (ккал):	14,4	35,6

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 157
Наименование кулинарного блюда:
«Овощи консервированные отварные»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый (консерв.)	88	57
Или кукуруза сладкая (консерв.)	95	57
Или фасоль	88	57
Масло сливочное	2,8	2,8
Выход		60

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 60 г		
Белки (г):	1,7	А	11,4
Жиры (г):	2,1	В1	0,048
Углеводы (г):	21	С	1,2
Эн. ценность (ккал): 60г.	40	Е	0,15
Ca	11,4	P	34,2
Mg	11,4	Fe	0,4

Способ термической обработки: кипячение.
Технология приготовления:
Овощи консервированные выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3–5 минут, отвар сливают, заправляют сливочным маслом.
Температура подачи: 14 □С.
Характеристика блюда на выходе:
Внешний вид – зерна сохранили форму; консистенция – зерна мягкие; цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Директор школы _____ _К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 №31

Технологическая карта кулинарного блюда № 212

Наименование кулинарного блюда:

«Каша из крупы «Геркулес» вязкая»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлопья «Геркулес»	39	39
Молоко	86	86
Вода	58	58
Соль йодированная	0,4	0,4
Сахар	3	3
Масло сливочное	4,4	4,4
Выход		180

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	7,4
Жиры (г):	8
Углеводы (г):	28
Эн. ценность (ккал):	212,8
Ca	126,7
Mg	62
A	36
B1	0,16
C	0,6
E	0,7
P	202
Fe	1,5

Технология приготовления:

Крупу «Геркулес», просеивают, перебирают. В кипящую воду с молоком добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного

масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 217

Наименование кулинарного блюда:

«Каша рисовая вязкая»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.» Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
крупа рисовая	39	39
молоко	86	86
масло сливочное	4,4	4,4
соль	0.3	0.3
Сахар	4	4
вода	58	58
Выход		180

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 180 г		
Белки (г):	5,2	А	34
Жиры (г):	5,7	В1	0,05
Углеводы (г):	32,4	С	1,1
Эн. ценность (ккал):	208,43	Е	0,2
Са	107	Р	135
Mg	31	Fe	0,1

Технология приготовления:

Рис, перебранный и промытый, закладывают в кипящую воду, согласно рецептуре, и варят при слабом кипении до загустения, вливают кипящее молоко, добавляют йодированную соль, доводят до кипения и варят при слабом кипении до загустения. Кашу доводят до готовности, упаривая на водяной бане или пароварочном шкафу при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей каши.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 256
Наименование кулинарного блюда:
«Макаронные изделия отварные»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макаронные изделия	51	51	61,2	61,2
Масса отварных макаронных изделий	-	144	-	172,8
Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1
Соль йодированная	1,5	1,5	1,8	1,8
Выход	-	150	-	180

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 150 г	Выход 180 г
Белки (г):	5,5	6,78
Жиры (г):	4,95	0,81
Углеводы (г):	29,55	34,84
Эн. ценность (ккал):	184,5	173,88
Ca	12	14,4
Mg	7,5	9
A	31,5	37,8
B1	0,06	0,07
C		
E	0,75	0,9
P	45	54
Fe	1,05	1,26

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли), варят макароны 20-30 минут, лапшу-20-25 минут, вермишель – 10 -12 минут. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают сжечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140 - 160 ˚С 5 мин.

Температура подачи: 65 ˚С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макаронные изделия должны сохранить свою форму, увеличиться в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 259
Наименование кулинарного блюда:
«**Макаронные изделия отварные с сыром»**
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макаронные изделия	51	51
Сыр сычужный	16,0	15,0
Масло сливочное	5	5
Выход	-	170

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	9	А	62
Жиры (г):	7,7	В1	0,06
Углеводы (г):	26,5	С	0,17
Эн. ценность (ккал):	336	Е	0,85
Са	190,4	Р	152
Mg	17,85	Fe	1,19

Технология приготовления:

Макароны отваривают, с добавлением йодированной соли, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 65 ˚С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Требования к качеству: Макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 229
Наименование кулинарного блюда:
«Каша Дружба»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа пшенная	10	10
Молоко	90	90
Сахар	4,4	4,4
Соль	0,3	0,3
Вода	61	61
Крупа рисовая	13,2	13,2
Масло сливочное	4,4	4,4
Выход		180

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	5	А	35
Жиры (г):	6	В1	0,08
Углеводы (г):	24	С	1,16
Эн. ценность (ккал):	207	Е	0,12
Са	114	Р	123
Mg	27	Fe	0,4

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригоревшей каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 268

Наименование кулинарного блюда:

«Омлет натуральный»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С.,Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	2 1/3 шт	106
Молоко	55	55
Масло растит.	1	1
Масса готового омлета	-	138
Масло сливочное	6	6
Соль йодированная	0,6	0,6
Выход		150

Химический состав	на 1/150 гр порцию		
Белки (г):	13	А	286
Жиры (г):	20	В1	0,07
Углеводы (г):	3,2	С	0,5
Эн. ценность (ккал):	246	Е	1,15
Са	115	Р	223
Mg	18,5	Fe	2,4

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 - 3 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.
Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус приятный, яичный.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 279
Наименование кулинарного блюда:
«Запеканка из творога»
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	брутто, г	нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	141	139,5	187,53	185,53
Крупа манная	9,7	9,7	12,9	12,9
или мука пшеничная	12	12	15,96	15,96
Вода или молоко для каши	36	36	47,88	47,88
Яйца	1/10 шт	4	1/8 шт	5,32
Сахар	7,7	7,7	12,9	12,9
Ванилин	0,015	0,015	0,02	0,02
Соль йодированная	0,3	0,3	0,46	0,46
Сметана	5,2	5,2	6,91	6,91
Сухари	5,2	5,2	6,91	6,91
Масло сливочное	5,2	5,2	6,91	6,91
Масса готовой запеканки		**150**		**200**
Молоко сгущенное/джем	21	20	21	20
Выход	**-**	**170**	**-**	**220**

Химический состав на 1 порцию:

	Выход джем, 20 г	Выход сгущ.молоко, 20 г	Выход 150 г
Белки (г):	0,08	1,44	23,85
Жиры (г):	0	1,7	11,55
Углеводы (г):	13	11,2	22,5
Эн. ценность (ккал):	52,4	66	291

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200 С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют массу молоко из расчета 20 мл на выход,

увеличивая, соответственно, выход или уменьшив закладку творога. Запеканку отпускают с вареньем сладким, молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи: 65 ˚С

Срок реализации: не более одного - двух часов с момента приготовления.
Требования к качеству: Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом творога и ванилина.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 366
Наименование кулинарного блюда:
«Птица отварная»
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Куры 1 категория	295	100*
Или Филе	142	100*
Лук репчатый	6	5
Соль йодированная		
Выход		100

*масса отварной птицы
Химический состав на 1 порцию:

	Выход 100		
Белки (г):	16,2	А	40
Жиры (г):	12	В1	0,04
Углеводы (г):	0,3	С	0,4
Эн. ценность (ккал):	174	Е	0,5
Са	18	Р	112
Mg	13	Fe	1,18

Технология приготовления:
Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипающего бульона снимают пену и жир, добавляют соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета).
Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мясо от костей, порционируют. Порции птицы заливают горячим бульоном,

доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки, используют для приготовления супа, соуса или гарнира.
При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или маслом, или подают натуральным без соуса.

Температура подачи: 65 ˚С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 457
Наименование кулинарного блюда:
«Чай с сахаром»
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай	50	50
В тч чай высший или 1 сорт	1	1
Вода	150	150
Сахар	7	7
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,2	А	-
Жиры (г):	0,1	В1	-
Углеводы (г):	9,3	С	-
Эн. ценность (ккал):	38,00	Е	-
Са	5.1	Р	7,7
Mg	4,2	Fe	0,82

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 75˚С, в летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае 14 ˚С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 459
Наименование кулинарного блюда:
«Чай с лимоном»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В. и др. Издание 1-е, г. Пермь, 2018г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай - заварка	35,7	35,7
В т.ч. Чай высшего или 1 сорта	1	1
Вода	214	214
Сахар	7	7
Лимон	7,15	7,15
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,3
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	9,5
Эн. ценность (ккал):	40
Ca	7,9
Mg	5
A	-
B1	-
C	-
E	0,02
P	9,1
Fe	0,87

Технология приготовления:

В стакан наливают процеженную заварку чая по 50 мл. и доливают кипятком. При отпуске кладут сахар, ломтик лимона в каждую порцию.

Температура подачи: 65˚С, в летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае 14 ˚С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 462

Наименование кулинарного блюда:

«Какао с молоком»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Какао - порошок	3	3
Молоко	100	100
Вода	105	105
Сахар	7	7
Выход		200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	3,3	A	2,9
Жиры (г):	2,9	B1	0,01
Углеводы (г):	13,8	C	0,100
Эн. ценность (ккал)	94	E	0
Ca	0,5	P	0,03
Mg	0,01	Fe	0,13

Технология приготовления:

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают и однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 465
Наименование кулинарного блюда:
«Кофейный напиток с молоком»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кофейный напиток	5	5
Молоко	100	100
Сахар	7	9
Вода	110	110
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	2,5
Углеводы (г):	13,6
Эн. ценность (ккал):.	88
Ca	108,3
Mg	12,6
A	19
B1	0,03
C	0,7
E	0
P	76,5
Fe	0,12

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда №1
Наименование кулинарного блюда:
«Салат из капусты белокочанной»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста	66	47
Морковь	8	5
Масло растительное	4	4
Лимонная кислота 2%	3	3
Сахар	3	3
Соль	0,15	0,15
Выход		**60**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,87	А	
Жиры (г):	3,6	В1	0,012
Углеводы (г):	5,04	С	10,2
Эн. ценность (ккал): 60г.	56,4	Е	2
Са	24	Р	19
Mg	10	Fe	0,3

Технология приготовления: Белокочанную капусту очищают, промывают под проточной водой мелко шинкуют соломкой, добавляют лимонную кислоту, соль и нагревают при постоянном помешивании. Не следуют перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Осевшую после нагревания капусту охлаждают. Морковь моют, чистят, ошпаривают, натирают или шинкуют тонкой соломкой. Овощи перемешивают, заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают. Данный способ подготовки капусты сохраняет биологически активные вещества, тогда как при перетирании с соком теряется большая их часть.

Температура подачи: от 10 до 14 ˚С
Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 2
Наименование кулинарного блюда:
«Салат Витаминный»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста	42	30
Морковь	18	14
Яблоки	18	13
Масло растительное	3	3
Лимонная кислота	3	3
Сахар	3	3
Соль	0,15	0,15
Выход		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,72	A	-
Жиры (г):	3	B1	0,018
Углеводы (г):	3,3	C	7,8
Эн. ценность (ккал):1/60г.	44	E	1,44
Ca	20,4	P	18
Mg	10,8	Fe	0,06

Технология приготовления: Белокочанную капусту очищают, промывают под проточной водой, мелко шинкуют соломкой, добавляют лимонную кислоту, соль и нагревают при постоянном помешивании. Не следуют перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Осевшую после нагревания капусту охлаждают. Морковь моют, чистят, ошпаривают, натирают или шинкуют тонкой соломкой. Яблоки нарезают соломкой. Овощи перемешивают, заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают. Данный способ подготовки капусты сохраняет биологически активные вещества, тогда как при перетирании с соком теряется большая их часть.

Температура подачи: от 10 до 14 ˚С
Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления.
Требования к качеству: нарезка овощей и яблок аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей и яблок не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 18
Наименование кулинарного блюда:
«Салат из свежих огурцов и помидоров с растительным маслом»
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порций**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры свежие	51	48	31	29
Огурцы свежие	37	34	22	20,4
Лук репка или зеленый	15	12	9	7,2
Масло растительное	6	6	3,6	3,6
Соль йодированная	0,25	0,25	0,15	0,15
Выход	-	100	-	60,0

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 100	Выход 60
Белки (г):	1,0	0,6
Жиры (г):	6	5
Углеводы (г):	3,5	2.1
Эн. ценность (ккал):	73	44
Ca	17	10,2
Mg	16	9,6
A	-	-
B1	0,05	0,03
C	13,4	8,04
E	3	1,8
P	31	18,6
Fe	0,7	0,42

Технология приготовления:

Овощи промывают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый кольцами, а зеленый лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Температура подачи: от 10 до 14 ˚С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 26
Наименование кулинарного блюда:
«Салат из отварной свеклы»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла	120	96	72	57,6
Масло растительное	6	6	3,6	3,6
Соль йодированная	0,25	0,25	0,15	0,15
Выход		100		60

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 100 г	Выход 60 г
Белки (г):	1,9	0,9
Жиры (г):	6,1	4
Углеводы (г):	5,8	5
Эн. ценность (ккал):	86	55
Ca	23	13,8
Mg	28	16,8
A	0	0
B1	0,06	0,036
C	1,8	1,08
E	2,9	1,74
P	51	30,6
Fe	0,63	0,4

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют солью и маслом растительным.

Температура подачи: 14˚С
Срок реализации: не более 1 ч с момента приготовления.
Требования к качеству: Салат уложен горкой. Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый. Вкус умеренно соленый, запах, свойственные свекле.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 31
Наименование кулинарного блюда:
«Салат из свеклы с соленым огурцом»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла	55.2	44.16
Огурцы соленые	16.8	13.5
Масло растительное	3.6	3.6
Выход		60

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 60 г		
Белки (г):	0.8	А	-
Жиры (г):	3.7	В1	0,012
Углеводы (г):	3.7	С	3
Эн. ценность (ккал):	73	Е	2
Са	19	Р	21
Mg	11	Fe	0,7

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают соломкой. заправляют маслом растительным. Огурцы нарезают соломкой и смешивают со свеклой.

Температура подачи: 14˚С
Срок реализации: не более 1 ч с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 42
Наименование кулинарного блюда:
«Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком»

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	40,86	29,4	4,09	2,94
Зеленый горошек консервированный	15,72	10,2	1,57	1,02
Огурцы соленые	18	14,4	1,8	1,44
Лук репчатый	3,6	3	0,36	0,3
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход		60		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	3,71
Углеводы (г):	5,55
Эн.ценность (ккал):	60

Технология приготовления.

Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают, нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют и припускают. К приготовленным овощам добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку. Салат заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с огурцами солеными, зеленым горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда 47
Наименование кулинарного блюда:
«Винегрет овощной»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	брутто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г
Картофель	29,4	22	17,64	13,2
Свёкла	19	15	11,4	9
Огурцы солёные	38	30	22,8	18
Лук репка	18	15	10,8	9
Морковь	13	10	7,8	6
Масло растительное	10	10	6	6
Соль йодированная	0,25	0,25	0,15	0,15
Выход		100		60

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 100 г	Выход 60 г
Белки (г):	1,6	1
Жиры (г):	6,2	3,7
Углеводы (г):	6,6	4
Эн. ценность (ккал):	88	52,8
Ca	23	14
Mg	18	11
A		
B1	0,04	0,024
C	6,2	0,4
E	2,8	2
P	42	25
Fe	0,79	0,5

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2*10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2*10 мм, заливают (1/4 объема) кипящей воды, закрывают крышкой и припускают до готовности 7 минут, отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1*6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отваривать в целом виде очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют нерафинированным растительным маслом, йодированной солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на раздачу. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно,

затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить квашеной капустой полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая – промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито.

Температура подачи: 14 ˚С
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 89
Наименование кулинарного блюда:
«Бульон мясной»
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов На 1000 гр. бульона**		**Расход сырья и полуфабрикатов На 160 гр. бульона**	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вода	1400	1400	224	224
Говядина 1-й категории	215	158	34,4	25,3
Или говядина бескостная	169	158	27	25,3
Масса мяса отварного	**-**	**98**		**16**
Морковь	10	7,8	1,6	1,2
Лук репчатый	10	8,4	1,6	1,3
Соль йодированная	2	2	0,3	0,3
Выход		**1000**		**160**

Химический состав на бульон (без учета мяса говядины)	на 1000 гр.	на 160 гр.	**Химический состав Для мяса отварного (говядина) ТК №318**	на 100 гр.	На 16 гр.
Белки (г):	0		Белки (г):	27,2	4,4
Жиры (г):	0		Жиры (г):	19,4	3
Углеводы (г):	0		Углеводы (г):	0,5	0,08
Эн. ценность (ккал):	0		Эн. ценность (ккал):	286	46
Са	12	1,92	Са	16	3

Mg	5	0,8	Mg	28	4,5
A			A	0	0
B1			B1	0,05	0,008
C			C	0,1	0,016
E			E	0,7	0,112
P	15	2,4	P	215	34,4
Fe			Fe	3,53	0,56

Технология приготовления: Мясо варят кусками 1.5 – 2 кг. Для аромата в бульон за 40 минут до готовности кладут сырые коренья, морковь и лук, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов.

Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса, ароматом овощей, слабосоленый

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 95
Наименование кулинарного блюда:
«Борщ с капустой и картофелем»
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла	40	32
Капуста свежая или квашеная	20	16
Картофель	22	16
Морковь	12,6	9
Лук репчатый	9,6	4
Масло Растительное	4	4
Сахар	2	2
Соль йодированная	1,2	1,2
Томатное пюре (томатная паста)	6	6
Кислота лимонная 2%	3	3
Бульон или вода	160	160
Выход		**200**

Химический состав на 1 порцию:

	На воде	На бульоне
Белки (г):	1,83	6,23
Жиры (г):	5,00	8
Углеводы (г):	10,65	11
Эн. ценность (ккал):	60	120
Ca	36,2	41,12
Mg	25,4	30,7
A		
B1	0,05	0,058
C	3,4	3,416
E	2	2,12
P	75	112
Fe	1,3	2

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты, ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат в начале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

Температура подачи: 75 ˚С
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 100
Наименование кулинарного блюда:
«Рассольник ленинградский»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель	80	60
Крупа перловая	4	4

Или рисовая	4	4
Морковь	10	8
Лук репчатый	5	4
Огурцы соленые	20	10,2
Вода	150	150
Соль йодированная	0,4	0,4
Масло растительное	4	4
Выход	**-**	**200**

Химический состав на 1 порцию:

	на 1/200 гр. порцию на воде	на 1/200 гр. порцию на бульоне с мясом
Белки (г):	2,1	6,1
Жиры (г):	4,08	7,48
Углеводы (г):	10,6	10,6
Эн. ценность (ккал):	88	131
Ca	13,4	4,2
Mg	20,4	25,35
A		
B1	0,132	0,13
C	5,68	5,7
E	1,88	2
P	48,8	83,05
Fe	0,7	1,23

Технология приготовления:

Крупу перловую, пшеничную, рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, нарезанные соломкой, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, йодированную соль и варят ещё 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи: 75˚С
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 104
Наименование кулинарного блюда:
«Щи из свежей капусты с картофелем»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная	40	32
Картофель	30	24
Морковь	10	7
Лук репчатый	9,6	4
Томатное пюре	2,5	2,5
Соль йодированная	0,8	0,8
Масло растительное	4	4
Вода/бульон	160	160
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

	На воде	На бульоне
Белки (г):	1,2	17,4
Жиры (г):	3,6	6,4
Углеводы (г):	3,04	3,09
Эн. ценность (ккал):	95,3	136
Ca	40	45
Mg	13	16,5
A	-	
B1	0,03	9,2
C	7	7,01
E	2	2,01
P	29	57
Fe	0,5	0,8

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, йодированную соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 минут. В щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей), растертый с йодированной солью.

Температура подачи: 75 ˚С
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 87
Наименование кулинарного блюда:
«Бульон куриный»
Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов На 1000 гр. бульона**		**Расход сырья и полуфабрикатов На 160 гр. бульона**	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вода	1250	1250	212	212
Курица 1-й категории, потр.	216	191	37	32
Масса отварной птицы		**137**		**22**
Морковь	13	10,1	2,21	1,7
Лук репчатый	12	10	2,04	1,7
Соль йодированная	1	1	0,2	0,2
Выход		**1000**		**160**

Химический состав	**на 1000 гр. порцию**	**на 1/160 гр. порцию**	**Химический состав для мяса отварного (курица)**	**На 100 гр.**	**На 22 гр.**
Белки (г):			Белки (г):	16,2	4
Жиры (г):			Жиры (г):	12	2,8
Углеводы (г):			Углеводы (г):	0,3	0,05
Эн. ценность (ккал):			Эн. ценность (ккал):	174	40
Ca	5	0,85	Ca	18	4,14
Mg	3	0,5	Mg	13	3
A			A	40	9,2
B1			B1	0,04	0,01
C			C	0,4	0,01
E			E	0,5	0,1
P	11	2	P	112	26
Fe	0,024	0,004	Fe	1,18	0,3

Технология приготовления: Тушки кур обрабатывают – кожу на шее разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде. Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка к

тушке. Подготовленные тушки закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пенку и жир, 50-60 минут. Время варки цыплят 20-30 минут, старых кур 2-3 часа. Для аромата в бульон за 40 минут до готовности кладут сырые коренья, морковь и лук, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов.

Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 110

Наименование кулинарного блюда:

«Хлеб ржано-пшеничный»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Выход	-	30

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	1,98	А	-
Жиры (г):	0,36	В1	0,05
Углеводы (г):	10,2	С	-
Эн. ценность (ккал):	54,3	Е	0,4
Са	14	Р	47
Mg	14	Fe	1,2

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 111

Наименование кулинарного блюда:

«Батон нарезной»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Батон нарезной	20	20	30	30
Выход	-	20	-	30

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 20 г.		
Белки (г):	1,5	А	-
Жиры (г):	0,58	В1	0,02
Углеводы (г):	10,28	С	-
Эн. ценность (ккал):	52,4	Е	0,34
Са	4	Р	13
Mg	3	Fe	0,24
	Выход 30 г.		
Белки (г):	2,25	А	-
Жиры (г):	0,87	В1	0,03
Углеводы (г):	15,4	С	-
Эн. ценность (ккал):	78,6	Е	0,51
Са	6	Р	20
Mg	4	Fe	0,4

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 113

Наименование кулинарного блюда:

«Суп картофельный с бобовыми»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горох	16,2	16
Или горошек консервированный	30,8	20
Картофель	67	50
Морковь	10	8
Петрушка (корень)	2,6	2

Лук репчатый	10	8
Масло сливочное	3	3
Соль йодированная	1,2	1,2
Вода/бульон	130	130
Выход		**200**

Химический состав	на 1/200 гр. порцию на воде	на 1/200 гр. порцию на бульоне с мясом
Белки (г):	5,05	9,0
Жиры (г):	2,86	5,11
Углеводы (г):	11,68	11,7
Эн. ценность (ккал):	92,6	130
Ca	28,26	32
Mg	27,5	35,4
A	14	14
B1	0,13	0,14
C	3,8	3,813
E	0,25	0,34
P	71,4	102
Fe	1,62	2,12

Технология приготовления:

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь (кубик) и петрушку, бланшированный и пассерованный лук (кубик) и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Требования к качеству: Нарезка овощей сохранена, консистенция мягкая. Картофель частично может быть разварен. Часть горошка разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах гороха и пассерованных овощей.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 114

Наименование кулинарного блюда:

«Суп картофельный с крупой (гречневый)»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**

	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа: гречка	4	4
Или рис	4	4
Картофель	80	60
Морковь	10	8,06
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
Бульон	140	140
Соль йодированная	1,2	1,2
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

	На воде	**На бульоне с мясом**
Белки (г):	2,2	5,44
Жиры (г):	2,8	5,2
Углеводы (г):	7,84	8
Эн. ценность (ккал):	65,6	100,6
Ca	15	20
Mg	20,2	23,22
A	-	8
B1	0,074	0,084
C	4,4	4,5
E	1,04	1,15
P	51,4	73,4
Fe	0,7	1

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают кубиком, слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиком. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, нарезанный кубиком, пассерованные овощи, нарзанные кубиком и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут йодированную соль. Крупу рисовую кладут одновременно с пассерованными овощами.

Температура подачи: 75 С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Требования к качеству: крупа хорошо набухла, но не разварена, моркови, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 119

Наименование кулинарного блюда:

«Суп картофельный с рыбой»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Треска, минтай	60	44
Масса вареной рыбы		35
Картофель	120	90
Лук репчатый	10	6
Морковь	10	7
Масло сливочное	4	4
Соль	1,2	1,2
Бульон рыбный	140	140
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	9
Жиры (г):	8
Углеводы (г):	10
Эн. ценность (ккал):	110
Ca	32,4
Mg	32,1
A	18,8
B1	0,12
C	7
E	0,56
P	128,2
Fe	1

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Из голов и костей варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают подготовленный картофель (нарезанный кубиками), доводят до кипения, кладут лук, морковь пассерованные (нарезанный мелким кубиком) и куски рыбы сырой, разделанной на филе без кожи и костей, варят с добавлением йодированной соли при слабом кипении до готовности.

Температура подачи: 75 ˚С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 121

Наименование кулинарного блюда:

«Уха с крупой»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Треска, минтай	33	24
Масса вареной рыбы		20
Картофель	62	47
Лук репчатый	19	16
Масло сливочное	2	2
Крупа перловая	6	5,94
Соль	1,2	1,2
Бульон рыбный	140	140
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	6
Жиры (г):	2
Углеводы (г):	8
Эн. ценность (ккал):	73
Ca	30
Mg	21
A	10
B1	0,08
C	4
E	0,4
P	97
Fe	0,7

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Рыбу разделывают на филе с кожей и нарезают порциями. Из голов и костей варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу перловую (сваренную до полуготовности), картофель (нарезанный кубиками), лук (нарезанный мелким кубиком) и варят. За 15 минут до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы, заправляют солью и доводят до готовности. По окончании варки в уху кладут масло сливочное.

Температура подачи: 75 ˚С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 148

Наименование кулинарного блюда:
«Овощи натуральные»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

	Масса, г	
Наименование продуктов	**Брутто**	**Нетто**
Помидоры свежие	62	60
или огурцы свежие	62	60
Выход		60

Химический состав:

	Помидоры 60 гр	**Огурцы 60 гр**
Белки (г):	0,66	0,4
Жиры (г):	0,12	0,06
Углеводы (г):	2,28	1,14
Эн. ценность (ккал):	14,4	6,6
Ca	8,4	11
Mg	12	8,5
A	-	-
B1	0,036	0,018
C	15	2,2
E		0,06
P	15,6	18
Fe	0,54	0,3

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 152

Наименование кулинарного блюда:

«Картофель отварной с маслом»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель	197	143
Масло сливочное	7	7
Соль йодированная	0,5	0,5
Выход		150

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 150		
Белки (г):	4,1	A	-
Жиры (г):	7,7	B1	0,1
Углеводы (г):	15,4	C	20
Эн. ценность (ккал):	180	E	3,3
Ca	14,3	P	76
Mg	27	Fe	1,1

Технология приготовления:

Очищенный мелкий целиком, нарезанный дольками или крупным кубиком картофель, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала его на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира. При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда 177

Наименование кулинарного блюда:

«Рагу из овощей»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	63	45
Морковь	40	33
Лук репка	20	12
Картофель	110	76
Масло растит.	6	6
Соль йодированная	0,5	0,5
Соус №419	23	23
Томатная паста	3,45	3,45
Вода	11,5	11,5
Масло сливочное	1,15	1,15
Мука пшеничная	1,15	1,15
Соль	0,2	0,2
Сахар	0,4	0,4
Масса п/ф		177
Выход		150

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 150 г		
Белки (г):	2,8	A	5
Жиры (г):	6,4	B1	0,075
Углеводы (г):	21	C	9
Эн. ценность (ккал):	127,5	E	3
Ca	45	P	71
Mg	33	Fe	1,3

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи и картофель нарезают кубиками 1*1 см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, добавляют йодированную соль, заливают томатным соусом и тушат 15-20 минут. При отпуске разу выкладывают горкой и поливают растительным маслом

Технология приготовления соуса: Муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают, растирают со сливочным маслом, тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованное томатное

пюре и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, йодированную соль, сливочное масло. В рагу в конце приготовления можно добавить чеснок.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 202

Наименование кулинарного блюда:

«Каша гречневая рассыпчатая»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа гречневая	82,8	82,8	69	69
Вода	122,4	122,4	102	102
Соль йодированная	0,4	0,4	0,3	0,3
Масса каши	-	172,8		144
Сливочное масло	8,1	8,1	6,75	6,75
Выход	-	180	-	150

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 180	Выход 150
Белки (г):	10,26	8,55
Жиры (г):	9,41	7,8
Углеводы (г):	44,5	37
Эн. ценность (ккал):	290	253,05
Ca	19	16
Mg	161	135
A	28	23
B1	0,2	0,2
C		
E	0,73	0,6
P	243	202
Fe	5,4	4,5

Технология приготовления:

Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на

водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 С в течение 1-1,5 часа, затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют вилкой. Уваривают еще 3-4 минуты.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена сливочным маслом, вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 241

Наименование кулинарного блюда:

«Рис с овощами»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа рисовая	46	46
Масса риса припущенного		129
Лук репка	29	12
Морковь	20	12
Кукуруза сладкая (конс.)	20	12
Горошек зеленый (конс.)	18	12
Масло растит.	5	5
Соль йодированная	1	1
Масса п/ф		177
Выход		150

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	4
Жиры (г):	2,6
Углеводы (г):	35
Эн. ценность (ккал):	182
Ca	18,5
Mg	31
A	
B1	0,05
C	1,3

E	0,23
P	89
Fe	0,4

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную рисовую крупу высыпают в кипящую подсоленную воду (6 литров воды, 40 г йодированной соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Лук и морковь нарезают кубиком и пассеруют. Кукурузу и горошек прогревают в отваре по отдельности, отвар сливают. Рис соединяют с овощами и прогревают.

Температура подачи 65 градусов.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Рис рассыпчатый, с равномерно распределенным рисом и овощами. Цвет белый с оранжевым оттенком (от пассерованной моркови). Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 299

Наименование кулинарного блюда:

«Рыба, тушенная в томате с овощами»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Минтай	72,6	55,9	120	90
Или филе, выпускаемое промышлен.	72	62	104	90
Морковь	20,6	16,1	32	25
Вода	16	16	23	23
Петрушка	3,2	2,6	3,6	2,9
Лук репчатый	10,9	9	18	15
Томат пюре	5,8	5,8	9	6
Соль йодированная	1	1	1,3	1,3
Сахар	3	3	3,7	3,7
Масло растительное	3	3	4	4
Масса п/ф		90		165
Выход		90		130

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 130 г		
Белки (г):	9,36	А	9

Жиры (г):	5,06	B1	0,06
Углеводы (г):	4,43	C	2
Эн. ценность (ккал):	177,36	E	2,1
Ca	32	P	153
Mg	29	Fe	0,7

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90 градусов по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат – пюре, сахар, йодированную соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи, отпускают с гарниром и соусами, в котором тушилась рыба.

Температура подачи: 65 ˚С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 312

Наименование кулинарного блюда:

«Рыба, запеченная под молочным соусом»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Минтай, пикша, треска	163	123
Масло растительное	2	2
Масса припущенной рыбы		100
Соус №403	40	40
Соль	1	1
Сыр	5,7	5,5
Масса п/ф		145
Выход		140
Наименование сырья Для соуса №403	**Расход сырья**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко	40	40

Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	2	2
Соль	0,2	0,2
Выход		40

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 140 г
Белки (г):	10,4
Жиры (г):	6,5
Углеводы (г):	10,7
Эн. ценность (ккал):	180

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают под углом 30 градусов по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом противень. Подливают воды или бульон, сваренный из рыбных пищевых отходов, доводят до кипения, припускают при слабом кипении 15 мин. На противень подливают немного соуса , укладывают порционные куски рыбы, заливают соусом, посыпают сыром и запекают при температуре 250 градусов в течение 15 минут.

Технология приготовления соуса: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Консистенция соуса жидкой сметаны, без комков.

Температура подачи блюда: 65 ˚С

Срок реализации блюда: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 326

Наименование кулинарного блюда:

«Бефстроганов из отварной говядины»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (толстый и тонкий край)	113	83
Или говядина бескостная	89	83
Масса отварного мяса	-	51

Морковь	9	7
Лук репчатый	2,5	2
Соль йодированная	0,3	0,3
Соус №402:		**75**
Молоко	75	75
Масло сливочное	6	6
Мука	6	6
Соль йодированная	0,45	0,45
Масса п/ф		111
Выход		100

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 100 г		
Белки (г):	15	**А**	25
Жиры (г):	13	**В1**	0,04
Углеводы (г):	5	**С**	1,5
Эн. ценность (ккал):1/100г.	202	**Е**	1,05
Са	65	**Р**	149
Mg	21	**Fe**	1,2

Технология приготовления:
Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, нарезают с помощью овощерезательной машины.
Морковь и петрушку отваривают и протирают.
Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют.
Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяетсявыделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой 3 × 3 × 30 мм.
Мясо соединяют с протертыми овощами, пассерованным луком и заливают сметанным соусом (готовят по ТК №402), добавляют соль и тушат 5–10 минут.
Соус молочный: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.
Температура подачи: не менее 65 °С.
Температура подачи: не менее 65 °С.
Характеристика блюда на выходе: Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция – мягкая; вкус – вареного мяса и овощей; запах – вареного мяса, молока и овощей.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 327

Наименование кулинарного блюда:

«Гуляш из отварной говядины»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина 1-й кат. (боковой и наружный куски тазобедренной части)	166	122
Или говядина бескостная	131	122
Масса отварного мяса		75
Лук репка	17	7
Томатное пюре	11	7
Масло сливочное	6,5	6,5
Мука пшеничная	3,7	3,7
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса соуса		50
Масса п/ф		125
Выход	-	100

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	20
Жиры (г):	19,5
Углеводы (г):	3,3
Эн. ценность (ккал):	258
Ca	15
Mg	22
A	26
B1	0,03
C	0
E	0,6
P	162
Fe	2,76

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления: Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубики по 20-30 грамм, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 градусов бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Отпускают вместе с соусом,

в котором тушилось мясо и с гарниром.
Температура подачи: не менее 65 °С.
Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.
Требования к качеству:
Цвет мяса темно-красный. Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция – мягкая; вкус – свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 356/408

Наименование кулинарного блюда:
«Печень говяжья по-строгановски»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С.,Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья, охлажденная	135	125
Или печень говяжья, замороженная	151	125
Масса печени припущенной		85
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	0,7	0,7
Соус (408):		40
Сметана	20	20
Вода	22	22
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная в/с	1	1
Соль	0,4	0,4
Масса п/ф		125
Выход	-	100

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	19,5
Жиры (г):	9,4
Углеводы (г):	7,6
Эн. ценность (ккал):	193
Ca	27
Mg	18
A	4904
B1	0,8
C	4
E	2,3
P	273
Fe	6,5

Технология приготовления:

Зачищенную от плёнок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3 × 3 × 35 мм, посыпают йодированной солью, обжаривают 3 - 4 минуты тонким слоем, помешивая, заливают сметанным соусом (ТК №408) и кипятят 5 - 7 минут. Отпускают с гарниром и соусом.

Технология приготовления соуса: Муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения. Далее соединяют со сметаной и доводят до кипения, варят 3-5 минут.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Требования к качеству: печень сохранила свою форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 357

Наименование кулинарного блюда:
«Оладьи из печени по-кунцевски»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья, охлажденная	77,4	72
Или печень говяжья, мороженная	87,3	72
Мука	15,3	15,3
Яйцо	15,3	13,32
Морковь	14,4	10,26
Масло сливочное	1,8	1,8
Масло растительное для смазки	1,8	1,8
Соль йодированная	0,45	0,45
Масса п/ф		113
Выход		90

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	17	А	5743
Жиры (г):	5	В1	0,108
Углеводы (г):	14	С	6

Эн. ценность (ккал):	173	Е	1,35
Ca	18	P	230
Mg	18	Fe	5

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют. Печень размораживают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку, затем соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Порционируют и запекают в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция – однородная, мягкая; цвет – на разрезе серый.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда 364

Наименование кулинарного блюда:

«Азу по-Татарски»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина	138,7	102,5	117,6	87
Масло сливочное	10,3	10,3	8,76	8,76
Томатное пюре	12,9	12,9	11	11
Лук репка	25,8	21,5	22	18,26
Мука пшеничная	4,3	4,3	3,65	3,65
Огурцы солёные	28,4	25,8	24,1	21,9
Картофель	230	172,3	195	146
Соль йодированная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса тушеного мяса		65		57,4
Масса соуса и овощей		215		182,6
Выход		280		240

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 280 г	Выход 240 г
Белки (г):	22,4	13,3
Жиры (г):	25,2	12,7

Углеводы (г):	28,68	4
Эн. ценность (ккал):1/100г.	422,04	325,5

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут припущенный соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, йодированную соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель тушат отдельно. Опускают азу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 372

Наименование кулинарного блюда:

«Котлеты, биточки, шницели из птицы припущенные»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Курица 1 категории потрошеная	163	86
Или филе кур	86	86
Хлеб пшеничный	21	21
Молоко или вода	26	26
Масло растительное	3	3
Соль йодированная	0,4	0,4
Масса полуфабриката		132
Выход	-	90

Химический состав на 1порцию:

	90 г		
Белки (г):	18	А	66
Жиры (г):	16,2	В1	0,1
Углеводы (г):	10	С	0,8

Эн. ценность (ккал):	256	Е	1,15
Ca	44	P	165
Mg	22	Fe	1,6

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей водой и припускают при закрытой крышке до готовности 15 -20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 375

Наименование кулинарного блюда:

«Плов из отварной птицы»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**		**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Курица 1 кат потрошеная	226,8	75,6*	277	245/176
Или филе кур	105,6	75,6*		
Масса варёных кур без кожи и костей	-	75,6	-	93
Морковь	16	12,57	19	15
Масло растительное	12,57	12,57	15	15
Соль йодированная	0,9	0,9	1	1
Лук репчатый	24,14	12,57	30	15
Крупа рисовая	54	53	65	65
Бульон для риса	118,85	118,85	139	139
Масса готового риса с овощами	-	160	-	187
Выход	-	240	-	280

*мякоть отварной птицы без кожи и костей

Химический состав на 1 порцию:

	240 г	**280 г**

Белки (г):	14,76	21,28
Жиры (г):	10	21,15
Углеводы (г):	30	50,41
Эн. ценность (ккал):	352,5	477,5
Ca	24	28
Mg	34	39
A	18	21
B1	0,048	0,056
C	-	-
E	0,7	0,84
P	104,4	122
Fe	0,85	1

Технология приготовления:
Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3 - 5 мин. Оставляют в бульоне. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, йодированную соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до запустения. Посуду плотно закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35 - 40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой так, чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 377

Наименование кулинарного блюда:
«Картофельное пюре»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель	174	122
Молоко	23	23
Масло сливочное	6,75	6,75
Соль йодированная	0,6	0,6
Выход		150

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 150
Белки (г):	4,05
Жиры (г):	6
Углеводы (г):	8,7
Эн. ценность (ккал):	161
Ca	37,5
Mg	24
A	25
B1	0,12
C	3,6
E	0,15
P	73,5
Fe	0,82

Технология приготовления:
Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят на слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля не менее 80˚С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100˚С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи: 65 ˚С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Консистенция густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 494

Наименование кулинарного блюда:
«Компот из плодов и ягод сушеных»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Курага	20	20
Или изюм	20	20
Или чернослив	25	25
Сахар	7	7
Вода	202	202
Лимонная кислота,2 %	7	7
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,0
Углеводы (г):	9,7
Эн. ценность (ккал):	40
Ca	
Mg	
A	
B1	
C	
E	
P	
Fe	

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, крупные плоды измельчают, тщательно промывают несколько раз, меняя воду. Подготовленные плоды заливают горячей водой, дают закипеть, затем всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром

Температура подачи: 14 ˚С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Вкус и запах кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 495

Наименование кулинарного блюда:

«Компот из смеси сухофруктов»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Сахар	7	7
Вода	203	203
Кислота лимонная, 2%	7	7
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	20,1

Эн. ценность (ккал):	84
Ca	20,1
Mg	14,4
A	0
B1	0,1
C	0,2
E	0,4
P	19,2
Fe	0,69

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплей воде, затем 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. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14˚ С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 496

Наименование кулинарного блюда:

«Напиток из шиповника»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция**	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Шиповник (целые плоды)	20	20
Сахар	7	7
Вода	200	200
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	18,3
Эн. ценность (ккал):.	78
Ca	11,9
Mg	3,2
A	0
B1	0,01
C	80
E	0,8

P	3.2
Fe	0,61

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.

Температура подачи: 14 ˚С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор школы _____К.Н.Голубева
Приказ от 30.08.2024 № 31

Технологическая карта кулинарного блюда № 501
«Соки овощные, фруктовые и ягодные»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование продуктов	Масса, 200 г		Химический состав			
	брутт	нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Сок яблочный	200	200	1	0,2	20,2	86
Сок апельсиновый	200	200	1,4	0,4	20,8	90
Сок персиковый	200	200	0,6	0	33	136
Сок виноградный	200	200	0,6	0,4	32,6	140
Сок мультифруктовый	200	200	0,2	0	24	100
Сок грушевый	200	200	0,8	0,6	22	91
Сок ананасовый	200	200	0,8	0,2	26	106
Сок вишневый	200	200	1,4	0	20,4	94

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

Температура подачи: 14 С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.