

наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114**Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатаяНомер рецептуры: 114Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	46	46	4,6	4,6
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

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

Калорийность (Ккал)	162	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	2
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	10
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)		Магний (г)	92
Углеводы (г)	26	ВитаминРР (г)	2	Фосфор (г)	138
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	3

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

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи:  $65 \pm 5^\circ \text{C}$ .

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю:



наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 175**Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядиныНомер рецептуры: 175Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 кат.	107	79	10,7	7,9
Лук	12	10	1,2	1
Мука пшеничная 1 сорта	2	2	0,2	0,2
Соль поваренная пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Томатное пюре. Консервы	3	3	0,3	0,3
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

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

Белки (г)	15	ВитаминРР (г)	4	Кальций (г)	12
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	2	Магний (г)	21
ВитаминА (г)		Железо (г)	2	Натрий (г)	168
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)	16	Углеводы (г)	3
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	211	Фосфор (г)	159

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

Способ приготовления:

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 части от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Из подсушенной муки, с добавлением бульона и пассированной томат-пасты готовят соус. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют припущенные репчатый лук и морковь, соль (оставшуюся часть), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый

Утверждаю:



наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116**Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная пшеничнаяНомер рецептуры: 116Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	23,5	23,5	2,35	2,35
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	45	45	4,5	4,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход готового блюда	-	100	-	-

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

Калорийность (Ккал)	110	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	4
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	10
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	30
Углеводы (г)	14	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

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

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую жидкость закладывают подготовленную крупу, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю:



наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 199**Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из курицыНомер рецептуры: 199Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис	35	35	3,5	3,5
Куры 1 кат.	79	70	7,9	7
Морковь	10	8	1	0,8
Лук	9	7	0,9	0,7
Масло подсолнечное	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре. Консервы	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

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

Белки (г)	16	Витамин PP (г)	7	Кальций (г)	31
Витамин E (г)		Витамин C (г)	4	Магний (г)	60
Витамина A (г)		Железо (г)	2	Натрий (г)	62
Витамин B1 (г)		Жиры (г)	16	Углеводы (г)	24
Витамин B2 (г)		Калорийность (Ккал)	229	Фосфор (г)	242

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

Мясо нарезают кубиками. Затем мясо обжаривают до образования мягкой румяной корочки. Рис перебрать, вымыть, замочить на 1,5-2 часа в под-соленной воде комнатной температуры. Лук репчатый нарезать соломкой, ошпарить и слегка пассеровать с морковью на растительном масле. Залить овощи горячей водой, равной по весу замоченному рису, довести до кипения, добавить рис, варить при слабом кипении до загустения.

Плов упаривают на водяной бане на краю плиты при закрытой крышке или в пароварочном шкафу.

Утверждаю:



наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 182**Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты из говядиныНомер рецептуры: 182Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 кат.	50	37	5	3,7
Хлеб пшеничный	9 (г)	9	900 (г)	0,9
Соль поваренная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	55	-	-

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

Калорийность (Ккал)	128	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	29
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	1	Магний (г)	7
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	40
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

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

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке или воде, добавляют соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают и формируют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом сливочным, запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю:



наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 174**Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнемуНомер рецептуры: 174Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 кат.	107	79	10,7	7,9
Лук	12	10	1,2	1
Соль поваренная пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Томатное пюре. Консервы	3	3	0,3	0,3
Масло подсолнечное	4	4	0,4	0,4
Картофель	0,133 (кг)	100	13,3 (кг)	10
Выход готового блюда	-	150	-	-

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

Калорийность (Ккал)	291	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	251
Белки (г)	17	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	23
Жиры (г)	17	ВитаминС (г)	22	Магний (г)	43
Углеводы (г)	17	ВитаминРР (г)	5	Фосфор (г)	215
Витамина (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	3

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

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см. Картофель и лук дольками. Мясо и овощи тушат по отдельности. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль тушат до готовности.

з

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку,

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый

Утверждаю:



наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114**Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная рассыпчатаяНомер рецептуры: 114Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	39	39	3,9	3,9
Соль поваренная пищевая	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

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

Калорийность (Ккал)	147	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	59
Белки (г)	4	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	88
Жиры (г)	4	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	2
Углеводы (г)	16	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	8		

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

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи:  $65 \pm 5^\circ \text{C}$ .

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю:



наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 241**Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктовНомер рецептуры: 241Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты	10	10	1	1
Сахар-песок	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	100	-	-

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

Калорийность (Ккал)	65	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	3
Белки (г)		ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	27
Жиры (г)		ВитаминС (г)	1	Магний (г)	17
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	24
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

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

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая.

Вкус и запах свойственные вареным фруктам.

Утверждаю:

наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 242**Наименование кулинарного изделия (блюда): КисельНомер рецептуры: 242Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель	13	13	1,3	1,3
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	100	-	-

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

Калорийность (Ккал)	51	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	4
Белки (г)		ВитаминС (г)		Фосфор (г)	5
Жиры (г)		ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	12	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	6		

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

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Разливают и охлаждают. Готовый кисель отпускают в вазочках или стаканах по 150-200 г на порцию.

Утверждаю:





наименование предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 198**Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица, тушенная в соусеНомер рецептуры: 198Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры 1 кат.	70	60	7	6
Соль поваренная пищевая	0,24	0,24	0,024	0,024
X Лук				
Лук	18	15	1,8	1,5
X Морковь	17	15	1,7	1,5
Морковь	20	15	2	1,5
Томатная паста	12	12	1,2	1,2
Масло подсолнечное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная 1 сорта	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	90	-	-

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

Калорийность (Ккал)	168	ВитаминВ1 (г)	Натрий (г)	5
Белки (г)	14	ВитаминВ2 (г)	Кальций (г)	
Жиры (г)	17	ВитаминС (г)	Магний (г)	
Углеводы (г)	7	ВитаминРР (г)	Фосфор (г)	3
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)	Железо (г)	

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

Технология приготовления: овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю:

