

наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Код по ОКУД _____

Наименование блюда _____

Сыр (порциями) 10г

№ рецептуры _____

15

Источник рецептуры _____

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных _____

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сыр твердый	г 10,101	10
Выход готового блюда		10

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.
Срок хранения нарезанных продуктов при температуре +4 - +6 не более 30-40 минут.
Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.
Консистенция: мягкая, не крошащаяся.
Вкус: соответствует виду сыра.
Запах: соответствует виду сыра.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3	ВитаминВ1 (мг)		Калий (мг)	10
Жиры (г)	3	ВитаминВ2 (мг)	0,04	Кальций (мг)	100
Углеводы (г)		ВитаминРР (мг)	0,02	Магний (мг)	5,5
Калорийность (ккал)	36	ВитаминС (мг)	0,07	Натрий (мг)	110
ВитаминА (мкг)	21	Железо (мг)	0,07	Фосфор (мг)	60

Составил: _____

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Код по ОКУД
№ рецептуры

Наименование блюда
Источник рецептуры

Котлеты из птицы* 60г
ТУ 10.86.10-004-0190582286-2016
(идентичен ТУ 9214-004-0190582286-

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Котлеты из птицы 76г	г 1 (шт 76г)	76
Масло растительное	г 3	3
Выход готового блюда		60

Технология приготовления:

Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанную маслом противень и выдерживают при температуре 18-20 градусов. В течение 1 часа.

Технология приготовления в жарочном шкафу: подготовленные полуфабрикаты укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 25-30мин. За 10-15 минут до окончания режима при необходимости в противень с котлетами (биточками) можно добавить небольшое количество горячей воды. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Технология приготовления в пароконвектомате: подготовленные полуфабрикаты ставят предварительно разогретую до 200 градусов камеру пароконвектомата. Готовят в режиме "конвекция+пар" при температуре 185 градусов и влажности 40% в течение 25 минут. За 10-15 минут до окончания режима при необходимости в гастроемкость с котлетами (биточками) можно добавить небольшое количество горячей воды. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Повторный разогрев не допускается.

Внешний вид: изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе – серый.

Вкус: мяса птицы, умеренно соленный

Запах: мяса птицы.

Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; п.14.11

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	10	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Калий (мг)	158,08
Жиры (г)	11	ВитаминВ2 (мг)	0,07	Кальций (мг)	38
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (мг)	3,88	Магний (мг)	22,8
Калорийность (ккал)	171	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	1 556,48
ВитаминА (мкг)	30,4	Железо (мг)	1,06	Фосфор (мг)	121,66

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Код по ОКУД
№ рецептуры

Наименование блюда
Источник рецептуры

Макаронные изделия отварные 150г
Свойних рецептур на производство для

309

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Масса отварных макарон	г 146	146
Масло сливочное 72,5% жирности	г 6	6
Выход готового блюда		150

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.
Консистенция: мягкая но упругая.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.
Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; п.14.11

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	6	ВитаминВ1 (мг)	0,09	Калий (мг)	64,65
Жиры (г)	5	ВитаминВ2 (мг)	0,02	Кальций (мг)	11,15
Углеводы (г)	36	ВитаминРР (мг)	0,62	Магний (мг)	8,18
Калорийность (ккал)	212	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	2,43
ВитаминА (мкг)	24	Железо (мг)	0,83	Фосфор (мг)	46,26

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Чай с лимоном 200г
А.Я. Перевалов Сборник

№ рецептуры

504

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Чай-заварка	г	50	50
Сахар	г	15	15
Лимон	г	8	7
Вода	г	150	150
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления:

В бак наливают кипяток, кладут сахар доводят до кипения и добавляют процеженную заварку. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Температура подачи: +75С.
Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
Запах: свойственный чаю и лимону

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)		ВитаминВ1 (мг)		Калий (мг)	11,86
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)		Кальций (мг)	3,25
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (мг)	0,01	Магний (мг)	0,84
Калорийность (ккал)	62	ВитаминС (мг)	2,8	Натрий (мг)	0,92
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,09	Фосфор (мг)	1,54

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Хлеб пшеничный обогащенный 60г
А.Я. Первалов Сборник

№ рецептуры

108

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный обогащенный	г 60	60
Выход готового блюда		60

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Форма нарезки сохранена.
Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	79,8
Жиры (г)	1	ВитаминВ2 (мг)	0,04	Кальций (мг)	13,8
Углеводы (г)	29	ВитаминРР (мг)	0,96	Магний (мг)	19,8
Калорийность (ккал)	141	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	226,8
ВитаминаА (мкг)		Железо (мг)	1,2	Фосфор (мг)	52,2

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53.05

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Запеканка из творога со ступненным
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

223

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Творог нежирный	г 141	138
Крупа манная	г 9	9
Сахар	г 12	12
Яйца куриные	г 6	6
Масло растительное	г 5	5
Сухари панировочные	г 6	6
Сметана	г 6	6
Молоко сгущенное	г 30	30
Выход готового блюда	150/30	

Технология приготовления:

Манная крупа не должна содержать посторонние примеси. Яйца обрабатывают согласно требованиям санитарных правил. Творог протирают.
Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280С до образования румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.
Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.
Примечание: в технологию приготовления внесены изменения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 п.8.22

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	35	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	304,5
Жиры (г)	11	ВитаминВ2 (мг)	0,5	Кальций (мг)	269,64
Углеводы (г)	44	ВитаминРР (мг)	0,8	Магний (мг)	46,98
Калорийность (ккал)	419	ВитаминС (мг)	1,01	Натрий (мг)	129,15
ВитаминА (мкг)	38,88	Железо (мг)	0,88	Фосфор (мг)	354,19

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 155.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Йогурт детский питьевой 100г

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Йогурт детский питьевой, обогащенный	г 1 (шт 100г)	100
Выход готового блюда		100

Технология приготовления:

Готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15С, но не более одного часа. Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Требования к качеству:

Температура подачи 14С.
Примечание: в технологию приготовления внесены дополнения согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.14; 14.6

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3	ВитаминВ1 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	3	ВитаминВ2 (мг)		Кальций (мг)	
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (мг)		Магний (мг)	
Калорийность (ккал)	60	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)		Фосфор (мг)	

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Код по ОКУД
№ рецептуры

Наименование блюда
Источник рецептуры

Хлеб ржаной обдирный обогащенный
А.Я. Первалов Сборник

110

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной обдирный обогащенный	г 60	60
Выход готового блюда		60

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Форма нарезки сохранена.
Цвет, вкус и запах столового хлеба.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	4	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	145,2
Жиры (г)	1	ВитаминВ2 (мг)	0,05	Кальций (мг)	17,4
Углеводы (г)	24	ВитаминРР (мг)	0,42	Магний (мг)	25,2
Калорийность (ккал)	118	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	242,4
ВитаминаА (мкг)		Железо (мг)	2,16	Фосфор (мг)	78

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Код по ОКУД
№ рецептуры

Наименование блюда
Источник рецептуры

Огурцы свежие 20г
Сборник рецептур на продукцию для _____

71

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Огурцы свежие	г 22	20
Выход готового блюда		20

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной воде или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Температура подачи: 14С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.
Консистенция: упругая, хрустящая.
Цвет: зеленый.
Вкус: огурцов.
Запах: огурцов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)		ВитаминВ1 (мг)	0,01	Калий (мг)	39,2
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)		Кальций (мг)	3,4
Углеводы (г)		ВитаминРР (мг)	0,04	Магний (мг)	2,8
Калорийность (ккал)	2	ВитаминС (мг)	1,4	Натрий (мг)	1,4
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,1	Фосфор (мг)	6

Составил: _____

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Биточки (котлеты) рыбные*
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

234

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Биточки рыбные 76г	г 76	76
Масло растительное	г 3	3
Выход готового блюда		60

Технология приготовления:

Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанную маслом противень и выдерживают при температуре 18-20 градусов. В течение 1 часа.

Технология приготовления в жарочном шкафу: подготовленные полуфабрикаты укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течение 25-30 мин. За 5 минут до окончания режима при необходимости в противень с биточками (котлетами) можно небольшое количество горячей воды. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Технология приготовления в пароконвектомате: подготовленные полуфабрикаты ставят в пароконвектомат, установив режим "конвекция+пар" при температуре 200-220С на 10 мин, затем устанавливаем программу "конвекция" при температуре 200-220С еще на 10мин. За 5 минут до окончания режима при необходимости в гастремкость с биточками (котлетами) можно добавить небольшое количество горячей воды. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Повторный разогрев не допускается.

Внешний вид: Форма биточка - кругло-приплюснутая .

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: запеченной рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбный.

Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15;

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	9	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Калий (мг)	
Жиры (г)	4	ВитаминВ2 (мг)		Кальций (мг)	26,6
Углеводы (г)	9	ВитаминРР (мг)		Магний (мг)	17,48
Калорийность (ккал)	108	ВитаминС (мг)	0,3	Натрий (мг)	
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,46	Фосфор (мг)	121,66

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37.06

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Пюре картофельное 180г
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

312

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель очищенный	г	154,8	154,8
Молоко	г	28,8	28,8
Масло сливочное 72,5% жирности	г	7,2	7,2
Выход готового блюда		180	

Технология приготовления:

Картофель перебирают, промывают, очищают. Очищенный картофель варят в кипящей (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей) подсоленной воде (10г соли на 1л воды) до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко, растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: протертая картофельная масса.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным вкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; п.14.11

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	4	ВитаминВ1 (мг)	0,2	Калий (мг)	923,47
Жиры (г)	7	ВитаминВ2 (мг)	0,16	Кальций (мг)	51,77
Углеводы (г)	27	ВитаминРР (мг)	2,05	Магний (мг)	39,64
Калорийность (ккал)	184	ВитаминС (мг)	31,33	Натрий (мг)	23,22
ВитаминА (мкг)	34,56	Железо (мг)	1,44	Фосфор (мг)	117,86

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45.01

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Какао с молоком сгущенным (1-й
Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

510

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Какао	г	4	4
Молоко сгущенное	г	38	38
Вода	г	175,5	175,5
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления:

Какао готовят в специально предназначенной для этой посуде.
Какао кладут в посуду, разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды. Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +75С.
Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-шоколадный.
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.
Запах: свойственный какао.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	4	ВитаминВ1 (мг)	0,03	Калий (мг)	199,06
Жиры (г)	4	ВитаминВ2 (мг)	0,15	Кальций (мг)	121,78
Углеводы (г)	22	ВитаминРР (мг)	0,15	Магний (мг)	29,92
Калорийность (ккал)	136	ВитаминС (мг)	0,38	Натрий (мг)	49,92
ВитаминА (мкг)	15,96	Железо (мг)	0,96	Фосфор (мг)	109,42

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.04

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Каша "Дружба" 200/5г
А.Я. Первалов Сборник

№ рецептуры

260

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	г 15,6	15,6
Крупа пшено	г 11,5	11,5
Вода	г 72,9	72,9
Молоко	г 106,3	106,3
Сахар	г 5	5
Масло сливочное 72,5% жирности	г 5	5
Выход готового блюда		205

Технология приготовления:

Крупы 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, 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 подаче кашу заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.
Консистенция: текучая, однородная, зерен - мягкая.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: свойственный данному виду крупы и молока.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; п.14.11

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	6	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	196,71
Жиры (г)	8	ВитаминВ2 (мг)	0,18	Кальций (мг)	133,26
Углеводы (г)	29	ВитаминРР (мг)	0,54	Магний (мг)	32,23
Калорийность (ккал)	208	ВитаминС (мг)	1,38	Натрий (мг)	56,97
ВитаминА (мкг)	41,26	Железо (мг)	0,6	Фосфор (мг)	147,37

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Булочка дорожная 60г
Сборник рецептур на продукцию для

№ рецептуры

425

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	г 37,8	37,8
Сахар	г 7,2	7,2
Масло растительное	г 7,6	7,6
Соль поваренная йодкг	г 0,4	0,4
Дрожжи сырые	г 0,9	0,9
Вода	г 18,3	18,3
Мука пшеничная в/с	г 1,2	1,2
Масло сливочное 72,5% жирности	г 1,2	1,2
Выход готового блюда	60	

Технология приготовления:

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растительное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто разделяют на куски массой 68 г, придавая им круглую форму, укладывают на смазанные растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Затем смазывают растительным маслом и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240С.
Для приготовления крошки муку и сливочное масло тщательно перемешивают и протирают через сито.

Требования к качеству:

Внешний вид: булочка круглой формы, поверхность отделана крошкой.
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.
Цвет: от золотистого до светло-коричневого.
Вкус: свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	4	ВитаминВ1 (мг)	0,07	Калий (мг)	53,5
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)	0,02	Кальций (мг)	2,22
Углеводы (г)	35	ВитаминРР (мг)	0,57	Магний (мг)	6,79
Калорийность (ккал)	236	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	156,45
ВитаминА (мкг)	4,8	Железо (мг)	0,53	Фосфор (мг)	37,95

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Чай с лимоном 200г
А.Я. Первалов Сборник

№ рецептуры

504

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Чай-заварка	г	50	50
Сахар	г	15	15
Лимон	г	8	7
Вода	г	150	150
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления:

В бак наливают кипяток, кладут сахар доводят до кипения и добавляют процеженную заварку. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Температура подачи: +75С.
Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
Запах: свойственный чаю и лимону

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)		ВитаминВ1 (мг)		Калий (мг)	11,86
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)		Кальций (мг)	3,25
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (мг)	0,01	Магний (мг)	0,84
Калорийность (ккал)	62	ВитаминС (мг)	2,8	Натрий (мг)	0,92
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,09	Фосфор (мг)	1,54

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Салат из капусты белокачанной 100г
Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

1

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Капуста неочищенная	г 156	125
Морковь неочищенная	г 13	10
Лук неочищенный	г 12	10
Сахар	г 3	3
Лимонная кислота	г 0,12	0,12
Масло растительное	г 10	10
Выход готового блюда		100

Технология приготовления:

Белокачанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и измельчают. Репчатый лук очищают, срезают донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают затем нарезают. Морковь перебирают, промывают, очищают и вторично промывают.
Подготовленную капусту, белокачанную, свежую, мелко шинкуют, добавляют к капусте соль, и раствор лимонной кислоты 2%-й (для приготовления 100 мл 2%-го раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченной охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают), после этого капусту растирают пестиком, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук репчатый мелко шинкуют.
Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное, и перемешивают.
Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Температура подачи: +10 - +14С. Хранение заправочных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре +4 - +6С.
Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук репчатый мелко накрошен. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.
Консистенция овощей: хрустящая, не жесткая, сочная.
Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.
Запах: свежей белокачанной капусты в смеси с заправкой.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.16.6; п14.17.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Калий (мг)	412,59
Жиры (г)	10	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Кальций (мг)	65,89
Углеводы (г)	10	ВитаминРР (мг)	1	Магний (мг)	25,2
Калорийность (ккал)	144	ВитаминС (мг)	57,75	Натрий (мг)	18,78
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,91	Фосфор (мг)	50,25

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48.08

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Плов из отварной говядины 30/150г

№ рецептуры

244

Сборник рецептов на продукцию для

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мясо говядина б\к	г 48,6	48,6
Крупа рисовая	г 51	51
Масло растительное	г 7,5	7,5
Лук неочищенный	г 8,9	7,5
Морковь неочищенная	г 15	12
Бульон или вода	г 120 (г)	120
Выход готового блюда		30/150

Технология приготовления:

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до 6°С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. После дефростации, мясо очищают от видимых загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей механической обработке.
Подготовленное мясо нарезают кусками массой не более 2кг.
Закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой.
Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса.
Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют слегка пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой доводят до готовности 40-50 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым.
Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса – мягкая, рассыпчатая.
Цвет: мяса – серый, риса и овощей – светло-оранжевый.
Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах: мяса с ароматом риса и овощей.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; СП 2.3.6.1079-01 п.8.5.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	13	ВитаминВ1 (мг)	0,08	Калий (мг)	246,56
Жиры (г)	16	ВитаминВ2 (мг)	0,1	Кальций (мг)	14,02
Углеводы (г)	39	ВитаминРР (мг)	3,24	Магний (мг)	41,8
Калорийность (ккал)	350	ВитаминС (мг)	1,35	Натрий (мг)	40,53
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	1,97	Фосфор (мг)	178,97

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Салат из капусты белокачанной с
Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

4

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Капуста неочищенная	г 105	84
Морковь неочищенная	г 13	10
Масло растительное	г 10	10
Сахар	г 5	5
Лимонная кислота	г 0,1	0,1
Вода	г 5	5
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления:

Белокачанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, разрезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и измельчают. Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают. Лимонную кислоту растворяют в охлажденной кипяченой воде.

Подготовленную капусту белокачанную свежую шинкуют тонкой соломкой (1,5*1,5 мм), добавляют к капусте соль. Морковь свежую натирают на терке или шинкуют соломкой (2*15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком для выделения сока.

Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Температура подачи: +10 - +14С. Хранение заправочных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре +4 - +6С.

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Консистенция овощей: хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежий белокачанной капусты в смеси с заправкой.

Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.16.6; п14.17.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Калий (мг)	412,79
Жиры (г)	10	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Кальций (мг)	65,94
Углеводы (г)	10	ВитаминРР (мг)	1	Магний (мг)	25,21
Калорийность (ккал)	145	ВитаминС (мг)	57,8	Натрий (мг)	18,79
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,91	Фосфор (мг)	50,28

Составил:

Наименование блюда
Источник рецептуры

Рассольник домашний на мясном
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

95

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Капуста неочищенная	г 20	16
Картофель очищенный	г 60	60
Морковь неочищенная	г 10	8
Лук неочищенный	г 10	8
Огурцы конс.Зл	г 13	12
Масло растительное	г 4	4
Бульон мясной	г 140 (г)	140
Сметана	г 5	5
Выход готового блюда		200/5

Технология приготовления:

Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и измельчают. Морковь перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Картофель нарезают брусочками. Соленые огурцы промывают, огрубевшую кожу очищают, и при необходимости, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.
В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.
В конце варки заправляют прокипяченной сметаной, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель брусочками, капуста, коренья - соломкой.
Консистенция: овощей - мягкой, сочная; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: бульона - желтый, овощей - натуральный, блестки жира - светло-желтые.
Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью от огурцов и огуречного рассола.
Запах: огуречного рассола, овощей.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	12	ВитаминВ1 (мг)	0,12	Калий (мг)	577,11
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)	0,34	Кальций (мг)	33,08
Углеводы (г)	12	ВитаминРР (мг)	5,39	Магний (мг)	34,36
Калорийность (ккал)	180	ВитаминС (мг)	21,44	Натрий (мг)	171,83
ВитаминА (мкг)	7,61	Железо (мг)	2,52	Фосфор (мг)	158,78

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.01

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Винегрет 100г
Первалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

76

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Картофель очищенный	г 22	22
Свекла неочищенная	г 19	15
Морковь неочищенная	г 13	10
Огурцы конс.Зл	г 33	30
Лук неочищенный	г 17,857	15
Масло растительное	г 10	10
Выход готового блюда		100

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Свеклу перебирают, промывают щетками. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Соленые огурцы промывают, огрубевшую кожицу очищают, удаляют семена. Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2*10 мм. Картофель отваривают, остужают и нарезают ломтиками 2*10 мм. Отварную морковь нарезают ломтиками. Огурцы нарезают ломтиками 1*6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком, бланшируют. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на раздачу. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Температура подачи: +10 - +14С. Хранение заправочных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре +4 - +6С. Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, репчатый лук мелко нарезан. Винегрет заправлен растительным маслом. Консистенция: огурцов - хрустящая, не жесткая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая. Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета. Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, растительного масла. Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.16.6; п14.17.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	1	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Калий (мг)	256,71
Жиры (г)	10	ВитаминВ2 (мг)	0,04	Кальций (мг)	22
Углеводы (г)	7	ВитаминРР (мг)	0,48	Магний (мг)	18,46
Калорийность (ккал)	127	ВитаминС (мг)	9,4	Натрий (мг)	344
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,78	Фосфор (мг)	40,81

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19,28

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп кулама по-деревенски на
Сборник рецептов блюд и култарных

№ рецептуры

72

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Салма	г 16	16
Масло сливочное 72,5% жирности	г 4	4
Картофель очищенный	г 6,8	6,8
Лук неочищенный	г 10,1	8,5
Морковь неочищенная	г 10	8
Бульон мясной	г 128 (г)	128
Выход готового блюда		200

Технология приготовления:

Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованный кубиками картофель, доводят до кипения и через 15 минут заправляют слегка пассерованным луком и морковью, подготовленную салму и доводят до готовности.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более 2 часов, повторный разогрев не разрешается.
Внешний вид: овощи и салма сохранили форму.
Консистенция: овощи- мягкие; салма - хорошо набухшая, мягкая .
Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Вкус: овощей, салмы, умеренно соленый.
Запах: овощей и лапши.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	12	ВитаминВ1 (мг)	0,08	Калий (мг)	226,28
Жиры (г)	7	ВитаминВ2 (мг)	0,3	Кальций (мг)	20,55
Углеводы (г)	13	ВитаминРР (мг)	4,53	Магний (мг)	23,56
Калорийность (ккал)	162	ВитаминС (мг)	2,99	Натрий (мг)	185,44
ВитаминА (мкг)	25,76	Железо (мг)	2,15	Фосфор (мг)	134,18

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Гуляш из отварного мяса 30/30г
Сборник рецептур на продукцию для

№ рецептуры

246

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мясо говядина б/к	г 48,6	48,6
Морковь неочищенная	г 1,5	1,2
Лук неочищенный	г 1,429	1,2
Мука пшеничная в/с	г 1,2	1,2
Масло растительное	г 3	3
Морковь неочищенная	г 8	6
Лук неочищенный	г 7	6
Томатная паста	г 1,2	1,2
Выход готового блюда		30/30

Технология приготовления:

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до 6°С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. После дефростации, мясо очищают от видимых загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей механической обработке.
Подготовленное мясо нарезают кусками массой не более 2кг.
Закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Овощи перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Репчатый лук очищают, срезая у луковички донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают.
Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кубиками. Затем смешивают с отдельно пассерованными овощами и заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус. Лук шинкуют. Вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют добавляют томатную пасту, вводят пассерованную муку, добавляют бульон и доводят до кипения. Готовым соусом заливают мясо и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку – гарнир.
Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.
Цвет: мяса – серый, соус – светло-коричневый.
Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.
Запах: мяса с ароматом овощей.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; СП 2.3.6.1079-01 п.8.5.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	9	ВитаминВ1 (мг)	0,04	Калий (мг)	197,4
Жиры (г)	11	ВитаминВ2 (мг)	0,08	Кальций (мг)	8,79
Углеводы (г)	2	ВитаминРР (мг)	2,41	Магний (мг)	15,23
Калорийность (ккал)	144	ВитаминС (мг)	1,62	Натрий (мг)	33,61
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	1,46	Фосфор (мг)	101,41

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Каша пшениная рассыпчатая с маслом
Сборник рецептур на продукцию для

№ рецептуры

179

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Крупа пшено	г 70,2	70,2
Вода	г 124,2	124,2
Масло сливочное 72,5% жирности	г 5	5
Выход готового блюда		185

Технология приготовления:

Крупу пшениную просеивают, промывают в проточной воде, удаляют всплывшие пустотельные зерна. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.
Расстопленное и доведенное до кипения сливочное масло добавляем во время варки. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упечь, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Для упревания пшениной рассыпчатой каши требуется 1,5-2 часа.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С;
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления;
Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохранили форму, разделяются между собой;
Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая;
Цвет: свойственный данному виду крупы;
Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкуса прогорлости и затхлости)
Запах: свойственный данному виду крупы.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	8	ВитаминВ1 (мг)	0,3	Калий (мг)	149,62
Жиры (г)	6	ВитаминВ2 (мг)	0,03	Кальций (мг)	20,15
Углеводы (г)	47	ВитаминРР (мг)	1,13	Магний (мг)	58,27
Калорийность (ккал)	273	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	7,77
ВитаминА (мкг)	20	Железо (мг)	1,91	Фосфор (мг)	165,07

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Салат витаминный 100г
Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

2

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Капуста неочищенная	г 50	40
Яблоки	г 23	20
Морковь неочищенная	г 33	26
Сахар	г 5	5
Масло растительное	г 10	10
Лимонная кислота	г 0,1	0,1
Вода	г 5	5
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления:

Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, разрезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и измельчают. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину. Морковь перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Лимонную кислоту растворяют в охлажденной кипяченой воде.
Подготовленную капусту белокочанную шинкуют тонкой соломкой (1,5*1,5 мм), добавляют к капусте соль, после этого капусту растирают деревянным пестиком. Морковь свежую натирают на терке или шинкуют соломкой. Яблоки шинкуют соломкой (23*15 мм), сбрызгивают раствором лимонной кислоты, чтобы не потемнели.
Овощи, яблоки соединяют, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.
Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Температура подачи: +10 - +14С. Хранение заправочных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре +4 - +6С.
Внешний вид: капуста, яблоки и морковь нарезаны тонкой соломкой.
Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.
Консистенция овощей: хрустящая, не жесткая, сочная.
Цвет: окраска овощей и яблок не изменилась.
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.
Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.16.6; п14.17.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	1	ВитаминВ1 (мг)	0,03	Калий (мг)	227,75
Жиры (г)	10	ВитаминВ2 (мг)	0,04	Кальций (мг)	29,57
Углеводы (г)	11	ВитаминРР (мг)	0,6	Магний (мг)	18,08
Калорийность (ккал)	140	ВитаминС (мг)	21,3	Натрий (мг)	15,91
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,88	Фосфор (мг)	29,1

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.13

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп из овощей на мясном бульоне со
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

99

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Капуста неочищенная	г 20	16
Картофель очищенный	г 40	40
Морковь неочищенная	г 10	8
Лук неочищенный	г 10	8
Горошек зеленый конс.	г 6	6
Масло растительное	г 4	4
Бульон мясной	г 150 (г)	150
Сметана	г 5	5
Выход готового блюда		200/5

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, вторично промывают и измельчают на овощерезке. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, разрезают на две или четыре части, вырезают кочерыжку и нарезают соломкой, картофель нарезают дольками.
В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, дольки картофеля. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные на растительном масле морковь и лук, горошек зеленый. В суп добавляют прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Внешний вид: капуста, коренья нарезаны соломкой, картофель - дольками.
Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый.
Запах: свойственный овощам, капусте.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	13	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	462,24
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)	0,35	Кальций (мг)	30,07
Углеводы (г)	9	ВитаминРР (мг)	5,47	Магний (мг)	30,18
Калорийность (ккал)	171	ВитаминС (мг)	17,47	Натрий (мг)	61,23
ВитаминА (мкг)	7,62	Железо (мг)	2,43	Фосфор (мг)	155,45

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 261.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Птица, тушенная в соусе с овощами
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

319

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Цыпленок-бройлер (охлажденные)	г 93	69
Соус сметанный с томатом	г 31	31
Картофель очищенный	г 76	76
Морковь неочищенная	г 39	31
Лук неочищенный	г 21,4	18
Горошек зеленый консерв.	г 7,2	4,8
Выход готового блюда	30/150	

Технология приготовления:

У птицы, поступающей после промышленной переработки в потрошеном виде, отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав, внутренний жир. Затем птицы промывают холодной водой. Картофель промывают, нарезают дольками. Овощи перебирают, промывают, очищают, мелко шинкуют и припускают.
Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи, и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении.
На противень, смазанный маслом выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15мин. припущенные морковь и лук соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой
За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица
Консистенция: птицы на разрезе- белый
Цвет: птицы на разрезе- белый
Вкус: продуктов, входящих в блюдо
Запах: продуктов, входящих в блюдо
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	16	ВитаминВ1 (мг)	0,2	Калий (мг)	742,25
Жиры (г)	16	ВитаминВ2 (мг)	0,21	Кальций (мг)	44,56
Углеводы (г)	19	ВитаминРР (мг)	5,69	Магний (мг)	49,19
Калорийность (ккал)	287	ВитаминС (мг)	22,12	Натрий (мг)	153,77
ВитаминА (мкг)	51,16	Железо (мг)	2,12	Фосфор (мг)	197,58

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Компот из рябины черноплодной и
А.Я. Перевалов Сборник

№ рецептуры

513

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Рябина черноплодная быстрозамороженная	г 18 (г)	18
Яблоки	г 26	23
Сахар	г 12	12
Вода	г 180	180
Выход готового блюда		200

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, тщательно промывают несколько раз меняя воду, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками. Подготовленные плоды и быстрозамороженные ягоды, не размораживая засыпают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и ягоды, заливают отваром.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму, яблоки защищены от сердцевины.
Консистенция: сироп - жидкий с наличием в нем ягод, яблоки мягкие.
Цвет: темно-фиолетовый.
Вкус: сладко-кисловатый, немного терпкий, насыщенный.
Запах: свойственный ягодам рябины черноплодной и яблока.
Примечание: в рецептуру технологии приготовления внесены изменения на основании акта проработки №13 от 3 июля 2019 года.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)		ВитаминВ1 (мг)	0,01	Калий (мг)	92,74
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)	0,01	Кальций (мг)	9,08
Углеводы (г)	16	ВитаминРР (мг)	9,97	Магний (мг)	4,59
Калорийность (ккал)	69	ВитаминС (мг)	5	Натрий (мг)	6,82
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,74	Фосфор (мг)	12,43

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.16

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Борщ с капустой и картофелем на
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

82

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Свекла неочищенная	г 40	32
Капуста неочищенная	г 30	24
Картофель очищенный	г 24	24
Морковь неочищенная	г 12,5	10
Лук неочищенный	г 10	8
Томатная паста	г 9,6	9,6
Масло растительное	г 4	4
Сахар	г 2	2
Бульон мясной	г 160 (г)	160
Сметана	г 5	5
Выход готового блюда	200/5	

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают. Свеклу перебирают, промывают щетками. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, разрезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и измельчают. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу соломкой и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками) Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста - свежая, упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново - красный, жир на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: продуктов, входящих в блюдо. Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	14	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	579,35
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)	0,39	Кальций (мг)	46,02
Углеводы (г)	14	ВитаминРР (мг)	5,86	Магний (мг)	39,96
Калорийность (ккал)	196	ВитаминС (мг)	24,92	Натрий (мг)	58,59
ВитаминА (мкг)	7,63	Железо (мг)	3,1	Фосфор (мг)	173,75

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49.04

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Жаркое по-домашнему 30/120
Сборник рецептур на продукцию для

№ рецептуры

259

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мясо говядина б\к	г 47,4	47,4
Картофель очищенный	г 96	96
Лук неочищенный	г 11,429	9,6
Томатная паста	г 2,3	2,3
Масло растительное	г 5,8	5,8
Выход готового блюда		30/120

Технология приготовления:

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до 6°С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. После дефростации, мясо очищают от видимых загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей механической обработке.

Подготовленное мясо нарезают кусками массой не более 2кг. Закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Соль кладут в бульон на 15-20 мин до готовности мяса. Овощи перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Репчатый лук очищают, срезая у луковички донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают.

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи тушат по отдельности. Тушеные овощи и мясо кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированную томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требования к качеству:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.
Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.
Вкус: без постороннего вкуса, умеренно соленный.
Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	11	ВитаминВ1 (мг)	0,15	Калий (мг)	736,73
Жиры (г)	14	ВитаминВ2 (мг)	0,14	Кальций (мг)	17,3
Углеводы (г)	17	ВитаминРР (мг)	3,54	Магний (мг)	35
Калорийность (ккал)	236	ВитаминС (мг)	21,2	Натрий (мг)	36,34
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	2,27	Фосфор (мг)	152,04

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Компот из урюка 200г
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

394

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Урюк	г 25 (г)	25
Сахар	г 11	11
Лимонная кислота	г 0,2	0,2
Вода	г 203	203
Выход готового блюда		200

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.
Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
Урюк варят 10-20 минут
Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сиропом.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму.
Консистенция: сироп - жидкий с наличием хорошо проваренных фруктов.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус: кисло-сладкий или сладкий.
Запах: свойственный абрикосам.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	1	ВитаминВ1 (мг)	0,03	Калий (мг)	445,58
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)	0,05	Кальций (мг)	41,83
Углеводы (г)	24	ВитаминРР (мг)	0,75	Магний (мг)	27,25
Калорийность (ккал)	104	ВитаминС (мг)	1	Натрий (мг)	4,36
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,83	Фосфор (мг)	38

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Салат из свеклы отварной 100г
Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

50

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Свекла неочищенная	г 118,8	95
Масло растительное	г 5	5
Выход готового блюда		100

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают щетками в проточной воде и варят в кожуре.
Отваренную свеклу очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.
Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Температура подачи: +10 - +14С. Хранение заправочных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре +4 - +6С.
Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат заправлен растительным маслом.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: темно-малиновый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.
Запах: свеклы.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.16.6; п14.17.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	1	ВитаминВ1 (мг)	0,02	Калий (мг)	273,6
Жиры (г)	5	ВитаминВ2 (мг)	0,04	Кальций (мг)	35,15
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (мг)	0,19	Магний (мг)	20,9
Калорийность (ккал)	85	ВитаминС (мг)	9,5	Натрий (мг)	43,7
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	1,33	Фосфор (мг)	40,95

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19.4

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп-лапша домашняя на мясном
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

113

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Лапша домашняя	г 20	20
Лук неочищенный	г 13	10
Морковь неочищенная	г 13	10
Масло растительное	г 5	5
Бульон мясной	г 237,5 (г)	237,5
Выход готового блюда		250

Технология приготовления:

Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают, вторично промывают, нарезают соломкой
В кипящий бульон кладут слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более 2 часов, повторный разогрев не разрешается.
Внешний вид: лук и лапша сохранили форму.
Консистенция: лук - мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая .
Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.
Запах: овощей и лапши.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	21	ВитаминВ1 (мг)	0,11	Калий (мг)	308,08
Жиры (г)	12	ВитаминВ2 (мг)	0,53	Кальций (мг)	27,94
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (мг)	7,98	Магний (мг)	34,09
Калорийность (ккал)	250	ВитаминС (мг)	2,21	Натрий (мг)	253,85
ВитаминА (мкг)	12,69	Железо (мг)	3,54	Фосфор (мг)	219,34

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Рыба (минтай), тушеная в томате с
Сборник рецептур на продукцию для

№ рецептуры

229

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Минтай, кг.	г 81	62
Бульон или вода	г 19 (г)	19
Морковь неочищенная	г 23	18
Лук неочищенный	г 10	8
Томатная паста	г 4	4
Масло растительное	г 5	5
Раствор лимонной кислоты 2%	г 2,5	2,5
Сахар	г 2	2
Выход готового блюда	50/50	

Технология приготовления:

Готовый раствор лимонной кислоты на протяжении всего процесса приготовления в холодной воде с температурой не выше 12С из расчета 2л на 1кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять поваренную соль (7-10г на 1л воды). Овощи перебирают, промывают, очищают. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Температура подачи: +60С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир.
Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.
Цвет: рыба на разрезе - белый или светло серый, соуса - оранжево-красный, овощей - натуральный.
Вкус: рыба в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.
Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; СанПиН

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	10	ВитаминВ1 (мг)	0,09	Калий (мг)	345,46
Жиры (г)	6	ВитаминВ2 (мг)	0,09	Кальций (мг)	33
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (мг)	1,08	Магний (мг)	44,06
Калорийность (ккал)	111	ВитаминС (мг)	3,81	Натрий (мг)	29,52
ВитаминА (мкг)	6,2	Железо (мг)	0,78	Фосфор (мг)	166,16

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 197.03

Код по ОКУД _____

Наименование блюда
Источник рецептуры

Картофель отварной 180
Сборник рецептов на продукцию для _____

№ рецептуры **136**

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Картофель очищенный	г 188,4	188,4
Выход готового блюда		180

Технология приготовления:

Картофель перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.
Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Внешний вид: клубни картофеля хорошо проварены, политы маслом.
Консистенция: рыхлая и умеренно плотная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно соленый.
Запах: картофеля, масла сливочного.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	4	ВитаминВ1 (мг)	0,23	Калий (мг)	1 070,11
Жиры (г)	1	ВитаминВ2 (мг)	0,13	Кальций (мг)	18,84
Углеводы (г)	31	ВитаминРР (мг)	2,45	Магний (мг)	43,33
Калорийность (ккал)	145	ВитаминС (мг)	37,68	Натрий (мг)	9,42
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	1,7	Фосфор (мг)	109,27

Составил: _____

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69.06

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Компот из свежих яблок
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

390

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яблоки	г 40	40
Вода	г 163	163
Сахар	г 12	12
Лимонная кислота	г 0,2	0,2
Аскорбиновая кислота	г 0,016	0,0162
Выход готового блюда		200

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, тщательно промывают несколько раз меняя воду, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками
Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.
Приготовление сиропа: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды.
Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот охлаждают.
Витаминизация проводится непосредственно перед раздачей. Подогрев витаминизированной продукции не допускается.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек.
Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая.
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.
Вкус: кисло-сладкий или сладкий.
Запах: фруктовый- концентрированный, приятный.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)		ВитаминВ1 (мг)	0,01	Калий (мг)	111,56
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)	0,01	Кальций (мг)	6,76
Углеводы (г)	16	ВитаминРР (мг)	0,12	Магний (мг)	3,6
Калорийность (ккал)	67	ВитаминС (мг)	20,2	Натрий (мг)	10,52
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,92	Фосфор (мг)	4,4

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Биточки(котлеты) мясные*
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

268

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Биточки мясные 76г	г	1 (шт 76г)	76
Масло растительное	г	3	3
Выход готового блюда		60	

Технология приготовления:

Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанную маслом противень и выдерживают при температуре 18-20 градусов в течение 1 часа.

Технология приготовления в жарочном шкафу: подготовленные полуфабрикаты укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 25-30мин. За 10-15 минут до окончания режима при необходимости в противень с биточками (котлетами) можно добавить небольшое количество горячей воды. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Технология приготовления в пароконвектомате: подготовленные полуфабрикаты ставят в предварительно разогретую до 200 градусов камеру пароконвектомата. Готовят в режиме "конвекция+пар" при температуре 185 градусов и влажности 40% в течение 25 минут. За 10-15 минут до окончания режима при необходимости в гастроемкость с биточками (котлетами) можно добавить небольшое количество горячей воды. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.

Внешний вид: Форма биточка - кругло-приплюснутая .

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: запеченного мяса, запанированного в сухарях.

Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15;

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	11	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Калий (мг)	167,2
Жиры (г)	8	ВитаминВ2 (мг)	0,11	Кальций (мг)	33,44
Углеводы (г)	10	ВитаминРР (мг)	2,51	Магний (мг)	22,04
Калорийность (ккал)	160	ВитаминС (мг)	0,15	Натрий (мг)	589
Витамина (мкг)	15,2	Железо (мг)		Фосфор (мг)	114,06

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 119.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Булочка "Российская" 60г
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

430

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	г 35	35
Сахар	г 10	10
Масло растительное	г 4,3	4,3
Молоко	г 5,7	5,7
Яйца куриные	г 2	2
Дрожжи сырые	г 1	1
Соль поваренная йодкг	г 0,35	0,35
Ванилин	г 0,02	0,02
Вода	г 11,5	11,5
Сахар	г 2	2
Яйца куриные	г 1,5	1,5
Масло растительное	г 1	1
Выход готового блюда	60	

Технология приготовления:

Опара: в дежу вливают подогретое до температуры 35-40С молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой не выше 30С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% жидкости) -1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "мюнцинок" на поверхности.

Тесто: в готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными йодированной солью и сахаром, обработанные согласно санитарных правил яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растительное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30С. Дежу закрывают крышкой и оставляют 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формуют изделия. Из дрожжевого теста формуют шарики массой 72-73г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Перед выпечкой на

Требования к качеству:

Внешний вид: булочка круглой формы, поверхность с неглубоким крестообразным надрезом в середине, посыпана сахарным песком. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный свежесъпеченному изделию из дрожжевого теста. Запах: приятный, свойственный свежесъпеченному изделию из дрожжевого теста.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5	ВитаминВ1 (мг)	0,07	Калий (мг)	62,21
Жиры (г)	6	ВитаминВ2 (мг)	0,04	Кальций (мг)	10,68
Углеводы (г)	37	ВитаминРР (мг)	0,55	Магний (мг)	7,41
Калорийность (ккал)	223	ВитаминС (мг)	0,07	Натрий (мг)	144,41
ВитаминА (мкг)	9,89	Железо (мг)	0,59	Фосфор (мг)	46,32

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Каша жидкая молочная из рисовой
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

182

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	г 31	31
Вода	г 75	75
Молоко	г 100	100
Сахар	г 6	6
Масло сливочное 72,5% жирности	г 5	5
Выход готового блюда	205	

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 15% от массы сухой крупы. Это необходимо иметь в виду при дозировании жидкости. В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
Цвет: соответствует виду каши.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; п.14.11

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5	ВитаминВ1 (мг)	0,07	Калий (мг)	178,68
Жиры (г)	7	ВитаминВ2 (мг)	0,17	Кальций (мг)	123,86
Углеводы (г)	34	ВитаминРР (мг)	0,6	Магний (мг)	29,5
Калорийность (ккал)	220	ВитаминС (мг)	1,3	Натрий (мг)	54,53
ВитаминА (мкг)	40	Железо (мг)	0,44	Фосфор (мг)	138

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Код по ОКУД _____

Наименование блюда
Источник рецептуры

Помидоры свежие 20г
Сборник рецептур на продукцию для _____

№ рецептуры

71

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	г 21	20
Выход готового блюда		20

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной воде или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде или нарезают на дольки. Нарезку помидор производят непосредственно перед подачей.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Внешний вид: помидоры целые или нарезаны дольками.
Консистенция: мягкая.
Цвет: красный, желтый или оранжевый.
Вкус: помидоров.
Запах: помидоров.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)		ВитаминВ1 (мг)	0,01	Калий (мг)	58
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)	0,01	Кальций (мг)	2,8
Углеводы (г)	1	ВитаминРР (мг)	0,1	Магний (мг)	4
Калорийность (ккал)	5	ВитаминС (мг)	5	Натрий (мг)	0,6
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,18	Фосфор (мг)	5,2

Составил: _____

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55.03

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Омлет натуральный 150/5г
Сборник рецептур на продукцию для

№ рецептуры

210

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яйца куриные	г 113,3	113,3
Молоко	г 42,9	42,9
Масло растительное	г 4,7	4,7
Масло сливочное 72,5% жирности	г 5	5
Выход готового блюда	150/5	

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают согласно требований санитарных правил. Во избежании порченных яиц- яйца разбивают поштучно в отдельную посуду, затем переливают в общую массу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень высотой 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу (180-200С) в течение 20-25 минут, полностью прожаривая. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +4С-+2С.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.
Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.
Консистенция: нежная, пористая, однородная, сочная.
Цвет: золотисто-желтоватый.
Вкус: свежих жаренных яиц.
Запах: свежих жаренных яиц.
Примечание: в технологию приготовления внесены изменения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 п.8.22

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	16	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	222,75
Жиры (г)	23	ВитаминВ2 (мг)	0,57	Кальций (мг)	115
Углеводы (г)	3	ВитаминРР (мг)	0,27	Магний (мг)	19,6
Калорийность (ккал)	279	ВитаминС (мг)	0,56	Натрий (мг)	174,02
ВитаминА (мкг)	311,83	Железо (мг)	2,89	Фосфор (мг)	257,74

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Яблоко 100г
Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

118

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яблоки	г 100	100
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления:

Фрукты и плоды сортируются, моются в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Требования к качеству:

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус и запах соответствует виду плодов.
Примечание: в технологию подготовки овощей внесены дополнения согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п 14.18

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	ВитаминВ1 (мг)	0,03	Калий (мг)	278
Жиры (г)	ВитаминВ2 (мг)	0,02	Кальций (мг)	16
Углеводы (г)	ВитаминРР (мг)	0,3	Магний (мг)	9
Калорийность (ккал)	ВитаминС (мг)	10	Натрий (мг)	26
ВитаминА (мкг)	Железо (мг)	2,2	Фосфор (мг)	11

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100.01

Код по ОКУД _____

Наименование блюда
Источник рецептуры _____

Каша молочная из пшеничной крупы
А.Я. Перевалов Сборник

№ рецептуры _____

264

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная Артек ГОСТ	г 40	40
Вода	г 68	68
Молоко	г 100	100
Сахар	г 5	5
Масло сливочное 72,5% жирности	г 5	5
Выход готового блюда	200/5	

Технология приготовления:

Из крупы удаляют посторонние примеси. Засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют доведенным до кипения растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Температура подачи: 65С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.
Консистенция: текучая, однородная, зерен - мягкая.
Цвет: соответствует виду крупы.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	7	ВитаминВ1 (мг)	0,16	Калий (мг)	239,65
Жиры (г)	7	ВитаминВ2 (мг)	0,2	Кальций (мг)	137,35
Углеводы (г)	37	ВитаминРР (мг)	0,67	Магний (мг)	38
Калорийность (ккал)	245	ВитаминС (мг)	1,3	Натрий (мг)	57,6
ВитаминА (мкг)	40	Железо (мг)	2,01	Фосфор (мг)	201,9

Составил: _____

Наименование блюда
Источник рецептуры

Плюшки московские 60г
Сборник рецептур блюд и кулинарных

№ рецептуры

88

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	г 38,8	38,8
Дрожжи сырые	г 1,6	1,6
Соль поваренная йодкг	г 0,4	0,4
Сахар	г 7,7	7,7
Масло растительное	г 5,5	5,5
Яйца куриные	г 0,4	0,4
Молоко	г 11,6	11,6
Ванилин	г 0,009	0,009
Вода	г 5,2	5,2
Сахар	г 0,8	0,8
Масло сливочное 72,5% жирности	г 1,5	1,5
Яйца куриные	г 2	2
Масло растительное	г 0,18	0,18
Выход готового блюда	60	

Технология приготовления:

Сдобное тесто готовят опарным способом.

Опара: в дежу вливают подогретое до температуры 35-40С молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой не выше 30С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% жидкости)-1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщинок" на поверхности.

Тесто: в готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными йодированной солью и сахаром, обработанные согласно санитарных правил яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30С. Дежу закрывают крышкой и оставляют 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формуют изделия. Округленные заготовки по 66г расстаивают по 5 минут, слегка прокатывают на смазанном масле столе в продолговатую лепешку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма может быть разная с четко выраженным рисунком с отделкой поверхности сахарным песком.
Консистенция: мягкая пышная.
Цвет: окраска ярко-коричневая, в местах разрезов, складок более светлая.
Вкус: свойственный свежеевыпеченному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный свежеевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5	ВитаминВ1 (мг)	0,08	Калий (мг)	77,81
Жиры (г)	8	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Кальций (мг)	17,76
Углеводы (г)	36	ВитаминРР (мг)	0,67	Магний (мг)	9,02
Калорийность (ккал)	237	ВитаминС (мг)	0,15	Натрий (мг)	165,67
ВитаминА (мкг)	14,32	Железо (мг)	0,63	Фосфор (мг)	55,68

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.01

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Салат из свеклы с яблоками 100г
Первалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

60

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Свекла неочищенная	г 86	68,8
Яблоки	г 28	25
Масло растительное	г 5	5
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают щетками в проточной воде и варят в кожуре. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину. Отваренную свеклу очищают и измельчают на овощерезке. Яблоки нарезают соломкой. Подготовленные свеклу и яблоки смешивают, заправляют растительным маслом. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Температура подачи: +10 - +14С. Хранение заправочных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре +4 - +6С. Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле и яблокам. Запах: свеклы и яблок. Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.16.6; п14.17.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	1	ВитаминВ1 (мг)	0,02	Калий (мг)	267,64
Жиры (г)	5	ВитаминВ2 (мг)	0,03	Кальций (мг)	29,46
Углеводы (г)	9	ВитаминРР (мг)	0,21	Магний (мг)	17,39
Калорийность (ккал)	86	ВитаминС (мг)	9,38	Натрий (мг)	38,15
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	1,51	Фосфор (мг)	32,43

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53.15

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Бефстроганов из отварной говядины
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

245

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мясо говядина б\к	г 48,6	48,6
Морковь неочищенная	г 1,5	1,2
Лук неочищенный	г 1,429	1,2
Соус сметанный	г 30	30
Морковь неочищенная	г 8	6
Выход готового блюда	30/30	

Технология приготовления:

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до 6°С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. После дефростации, мясо очищают от видимых загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей механической обработке.
Подготовленное мясо нарезают кусками массой не более 2кг.
Закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Овощи перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают.
Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным с добавлением моркови и кипятят на слабом огне 5-10 мин в посуде, с закрытой крышкой. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: отварное мясо, нарезанное брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью в соусе, уложено на тарелку.
Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.
Цвет: мяса – серый, соус – оранжевый с матовым оттенком.
Вкус: вареного мяса, умеренно соленый.
Запах: мяса с ароматом сметаны, моркови.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; СП 2.3.6.1079-01 п.8.5.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	10	ВитаминВ1 (мг)	0,04	Калий (мг)	187,07
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)	0,09	Кальций (мг)	13,68
Углеводы (г)	2	ВитаминРР (мг)	2,42	Магний (мг)	15,19
Калорийность (ккал)	132	ВитаминС (мг)	0,5	Натрий (мг)	35,87
ВитаминА (мкг)	11,25	Железо (мг)	1,44	Фосфор (мг)	103,11

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Каша рассыпчатая из гречневой
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

302

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Масса гречневой каши	г 146	146
Масло сливочное 72,5% жирности	г 6	6
Выход готового блюда		150

Технология приготовления:

Гречневую крупу перебирают, многократно промывают теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 15% от массы сухой крупы. Это необходимо иметь в виду при дозировании жидкости. Подготовленную крупу высыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша станет густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: зерна крупы цельные, хорошо набухшие, легко разделяются.
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.
Цвет: от светло-коричневого до коричневого.
Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши из данного вида крупы с маслом.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; п.14.11

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	9	ВитаминВ1 (мг)	0,29	Калий (мг)	264,78
Жиры (г)	7	ВитаминВ2 (мг)	0,15	Кальций (мг)	15,28
Углеводы (г)	40	ВитаминРР (мг)	2,91	Магний (мг)	138,41
Калорийность (ккал)	253	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	2,97
ВитаминА (мкг)	24	Железо (мг)	4,65	Фосфор (мг)	208,03

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп картофельный с бобовыми 250г
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

102

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Картофель очищенный	г 50	50
Горох	г 20	20
Лук неочищенный	г 12	10
Морковь неочищенная	г 16	13
Масло растительное	г 5	5
Бульон или вода	г 175 (г)	175
Выход готового блюда	250	

Технология приготовления:

Овощи перебирают, промывают, очищают. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду 2-3 л на 1 кг на 3-4 ч, затем воду сливают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более 2 часов, повторный разогрев не разрешается.
Внешний вид: картофель нарезан кубиками.
Консистенция: картофель – мягкий, горох – пюреобразный.
Цвет: светло-желтый(горчиный).
Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.
Запах: гороха, моркови и лука.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5	ВитаминВ1 (мг)	0,23	Калий (мг)	502,1
Жиры (г)	6	ВитаминВ2 (мг)	0,08	Кальций (мг)	34,61
Углеводы (г)	20	ВитаминРР (мг)	1,24	Магний (мг)	39,24
Калорийность (ккал)	152	ВитаминС (мг)	11,65	Натрий (мг)	12,23
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	1,98	Фосфор (мг)	107,85

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.18

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Свекольник на курином бульоне со
Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка

№ рецептуры

131

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Свекла неочищенная	г 64	51,2
Картофель очищенный	г 34,4	34,4
Морковь неочищенная	г 10	8
Лук неочищенный	г 10,714	9
Томатная паста	г 4,2	4,2
Масло растительное	г 4	4
Сахар	г 2	2
Бульон куриный	г 160 (г)	160
Сметана	г 5	5
Выход готового блюда		200/5

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Свеклу перебирают, промывают щетками. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый-полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют прокипяченную сметану, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Внешний вид: в жидкой части свекольника распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).
Консистенция: свекла и овощи- мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый.
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.
Запах: продуктов, входящих в блюдо.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3	ВитаминВ1 (мг)	0,07	Калий (мг)	416,86
Жиры (г)	5	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Кальций (мг)	32,53
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (мг)	0,73	Магний (мг)	25,98
Калорийность (ккал)	121	ВитаминС (мг)	15,21	Натрий (мг)	29,71
ВитаминА (мкг)	7,5	Железо (мг)	1,27	Фосфор (мг)	57,52

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.08

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Плов из птицы 40/140г
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

291

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлер (охлажденные)	г 77	54
Масло растительное	г 8,4	8,4
Морковь неочищенная	г 23,4	18,7
Лук неочищенный	г 11,667	9,8
Томатная паста	г 2,8	2,8
Крупа рисовая	г 49	49
Выход готового блюда	40/140	

Технология приготовления:

У птиц, поступающей после промышленной переработки в потрошеном виде, отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав, внутренний жир. Затем птицы промывают холодной водой. Овощи перебирают, промывают, очищают. Крупу рисовую перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой.
Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом. Добавляют бланшированный рубленый лук, томатную пасту, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Высыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течении 35-40мин (на водяной бане).
При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: плов уложен в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур.
Консистенция: птицы и риса - мягкая.
Цвет: птицы и риса белый. Овощей - от светло- до темно-оранжевого.
Вкус: отварной птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах: птицы с ароматом риса и овощей.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	14	ВитаминВ1 (мг)	0,11	Калий (мг)	255,49
Жиры (г)	18	ВитаминВ2 (мг)	0,12	Кальций (мг)	20,13
Углеводы (г)	39	ВитаминРР (мг)	4,34	Магний (мг)	44,64
Калорийность (ккал)	371	ВитаминС (мг)	4,26	Натрий (мг)	48,42
ВитаминА (мкг)	21,6	Железо (мг)	1,47	Фосфор (мг)	177,94

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19.4

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп-лапша домашняя на мясном
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

113

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Лапша домашняя	г 20	20
Лук неочищенный	г 13	10
Морковь неочищенная	г 13	10
Масло растительное	г 5	5
Бульон мясной	г 237,5 (г)	237,5
Выход готового блюда		250

Технология приготовления:

Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают, вторично промывают, нарезают соломкой
В кипящий бульон кладут слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более 2 часов, повторный разогрев не разрешается.
Внешний вид: лук и лапша сохранили форму.
Консистенция: лук - мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая .
Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.
Запах: овощей и лапши.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	21	ВитаминВ1 (мг)	0,11	Калий (мг)	308,08
Жиры (г)	12	ВитаминВ2 (мг)	0,53	Кальций (мг)	27,94
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (мг)	7,98	Магний (мг)	34,09
Калорийность (ккал)	250	ВитаминС (мг)	2,21	Натрий (мг)	253,85
ВитаминА (мкг)	12,69	Железо (мг)	3,54	Фосфор (мг)	219,34

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98.06

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Рагу из овощей в томатном соусе с
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

143

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мясо говядина б\к	г 40,5	40,5
Картофель очищенный	г 54	54
Морковь неочищенная	г 38	30
Лук неочищенный	г 21	18
Капуста неочищенная	г 45	36
Масло растительное	г 6	6
Соус томатный	г 30	30
Выход готового блюда		25/150

Технология приготовления:

Очищенный картофель промывают. Морковь, лук, капусту сортируют, моют, очищают. Нарезанные дольками или кубиками картофель и корни слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белоочаную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белоочаную капусту и продолжают тушить 15-20 мин.
Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанную маслом гастромекость и выдерживают при температуре 18-20 градусов в течение 20-30 минут.
Подготовленные полуфабрикаты заливают кипящей подсоленной водой и ставят в предварительно разогретую до 200градусов камеру пароконвектомата. Готовят в режиме "конвекция+пар" при температуре 185 градусов и влажности 400% в течении 15 минут. Готовность определяют на разрезе.
Рагу отпускают вместе с фрикадельками, уложенными с боку.

Требования к качеству:

Температура подачи: 65С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки – в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.
Консистенция: картофеля, овощей – мягкая, плотная. Фрикаделек – в меру плотная, сочная, однородная.
Цвет: бледно-оранжевый. Фрикаделек – коричневый.
Вкус: умеренно-соленый, сметанный. Фрикаделек – тушеного мяса.
Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей. Фрикаделек – тушеного мяса.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	10	ВитаминВ1 (мг)	0,13	Калий (мг)	656,88
Жиры (г)	14	ВитаминВ2 (мг)	0,14	Кальций (мг)	40,92
Углеводы (г)	16	ВитаминРР (мг)	3,26	Магний (мг)	42,57
Калорийность (ккал)	232	ВитаминС (мг)	31,11	Натрий (мг)	41,17
ВитаминА (мкг)	3	Железо (мг)	2,22	Фосфор (мг)	148,87

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Компот из рябины черноплодной и
А.Я. Первалов Сборник

№ рецептуры

513

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Рябина черноплодная быстрозамороженная	г 18 (г)	18
Яблоки	г 26	23
Сахар	г 12	12
Вода	г 180	180
Выход готового блюда		200

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, тщательно промывают несколько раз меняя воду, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками. Подготовленные плоды и быстрозамороженные ягоды, не размораживая засыпают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и ягоды, заливают отваром.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму, яблоки защищены от сердцевины.

Консистенция: сироп - жидкий с наличием в нем ягод, яблоки мягкие.

Цвет: темно-фиолетовый.

Вкус: сладко-кисловатый, немного терпкий, насыщенный.

Запах: свойственный ягодам рябины черноплодной и яблока.

Примечание: в рецептуру технологии приготовления внесены изменения на основании акта проработки №13 от 3 июля 2019 года.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)		ВитаминВ1 (мг)	0,01	Калий (мг)	92,74
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)	0,01	Кальций (мг)	9,08
Углеводы (г)	16	ВитаминРР (мг)	9,97	Магний (мг)	4,59
Калорийность (ккал)	69	ВитаминС (мг)	5	Натрий (мг)	6,82
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	0,74	Фосфор (мг)	12,43

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.23

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Рассольник ленинградский на
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

96

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Картофель очищенный	г 60	60
Крупа перловая	г 4	4
Морковь неочищенная	г 10	8
Лук неочищенный	г 5	4
Огурцы конс.3л	г 13	12
Масло растительное	г 4	4
Бульон мясной	г 150 (г)	150
Сметана	г 5	5
Выход готового блюда		200/5

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Картофель нарезают брусочками. Соленые огурцы промывают, огрубевшую кожу очищают, и при необходимости, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, припущенные с растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль, и варят еще 10 минут. В конце варки заправляют прокипяченной сметаной, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Внешний вид: в жидкой части рассольника- огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель брусочками.
Консистенция: овощей мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: жира на поверхности-желтый, овощей - натуральный.
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: продуктов, входящих в рассольник.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	13	ВитаминВ1 (мг)	0,12	Калий (мг)	538,7
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)	0,36	Кальций (мг)	26,23
Углеводы (г)	14	ВитаминРР (мг)	5,66	Магний (мг)	33,68
Калорийность (ккал)	192	ВитаминС (мг)	13,87	Натрий (мг)	172,11
ВитаминА (мкг)	7,62	Железо (мг)	2,58	Фосфор (мг)	171,85

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Гуляш из отварного мяса 30/30г
Сборник рецептур на продукцию для

№ рецептуры

246

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мясо говядина б\к	г 48,6	48,6
Морковь неочищенная	г 1,5	1,2
Лук неочищенный	г 1,429	1,2
Мука пшеничная в/с	г 1,2	1,2
Масло растительное	г 3	3
Морковь неочищенная	г 8	6
Лук неочищенный	г 7	6
Томатная паста	г 1,2	1,2
Выход готового блюда	30/30	

Технология приготовления:

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до 6°С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. После дефростации, мясо очищают от видимых загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей механической обработке.

Подготовленное мясо нарезают кусками массой не более 2кг.

Закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Овощи перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Репчатый лук очищают, срезая у луковички донце и шейку, удаляют сухие листья, промывают.

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кубиками. Затем смешивают с отдельно пассерованными овощами и заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус. Лук шинкуют. Вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют добавляя томатную пасту, вводят пассерованную муку, добавляют бульон и доводят до кипения. Готовым соусом заливают мясо и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Повторный разогрев не допускается.

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку – гарнир.

Консистенция: мясо – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – серый, соус – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; СП 2.3.6.1079-01 п.8.5.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	9	ВитаминВ1 (мг)	0,04	Калий (мг)	197,4
Жиры (г)	11	ВитаминВ2 (мг)	0,08	Кальций (мг)	8,79
Углеводы (г)	2	ВитаминРР (мг)	2,41	Магний (мг)	15,23
Калорийность (ккал)	144	ВитаминС (мг)	1,62	Натрий (мг)	33,61
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	1,46	Фосфор (мг)	101,41

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.14

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Щи из свежей капусты с картофелем
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

88

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Капуста неочищенная	г 50	40
Картофель очищенный	г 24	24
Морковь неочищенная	г 12,5	10
Лук неочищенный	г 10	8
Томатная паста	г 3,2	3,2
Масло растительное	г 4	4
Бульон мясной	г 160 (г)	160
Сметана	г 5	5
Выход готового блюда		200/5

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, вторично промывают и измельчают на овощерезке. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы дно и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, разрезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и нарезают шашками в 2-3 см, картофель нарезают дольками.
В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, вводят морковь припущенную с растительным маслом. Затем бланшированный, пассерованный репчатый лук с томатной пастой и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют прокипяченную сметану, щи доводят до кипения.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.
Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.
Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный.
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.
Запах: свойственный овощам, капусты.
Примечание: в технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 п14.15

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	14	ВитаминВ1 (мг)	0,09	Калий (мг)	479,13
Жиры (г)	9	ВитаминВ2 (мг)	0,37	Кальций (мг)	40,52
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (мг)	5,78	Магний (мг)	32,28
Калорийность (ккал)	173	ВитаминС (мг)	26,04	Натрий (мг)	44,97
ВитаминаА (мкг)	7,63	Железо (мг)	2,59	Фосфор (мг)	160,6

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Рыба (минтай), тушенная в томатном
А.Я. Первалов Сборник

№ рецептуры

348

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Минтай,кг.	г 79	60,8
Лук неочищенный	г 5,714	4,8
Морковь неочищенная	г 11,5	9,2
Масло растительное	г 1,7	1,7
Соус томатный	г 50	50
Выход готового блюда	50/50	

Технология приготовления:

Рыбу размораживают на воздухе на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше 12С из расчета 2л на 1кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять поваренную соль (7-10г на 1л воды). Овощи перебирают, промывают, очищают. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками под углом 90° весом 73г, укладывают в лоток или противень, смазанный растительным маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 мин, затем бульон сливают, на его основе готовят соус томатный. Рыбу заливают томатным соусом. Тушат 10 минут, за 3 минуты до готовности.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: целый кусок филе рыбы уложен на тарелку вместе с гарниром и соусом.
Консистенция: филе рыбы - мягкая, сочная.
Цвет: белый или светло - серый.
Вкус: запеченной рыбы.
Запах: запеченной рыбы и соуса сметанного.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; СанПиН 2.4.5.2409-08 п.8.10

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	10	ВитаминВ1 (мг)	0,08	Калий (мг)	313,21
Жиры (г)	4	ВитаминВ2 (мг)	0,08	Кальций (мг)	29,82
Углеводы (г)	4	ВитаминРР (мг)	1,01	Магний (мг)	40,21
Калорийность (ккал)	99	ВитаминС (мг)	2,59	Натрий (мг)	27,19
ВитаминА (мкг)	11,08	Железо (мг)	0,71	Фосфор (мг)	159,11

Составил:

Утверждаю
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36.02

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Рис отварной 180г
Сборник рецептов на продукцию для

№ рецептуры

304

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	г 64,8	64,8
Масло сливочное 72,5% жирности	г 8,4	8,4
Выход готового блюда	180	

Технология приготовления:

Рисовую крупу перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 15% от массы сухой крупы. Это необходимо иметь в виду при дозировании жидкости. Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160°C 5-7 мин.

Требования к качеству:

Температура подачи: +65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Повторный разогрев не допускается.
Внешний вид: зерна крупы цельные, хорошо набухшие, легко разделяются.
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.
Цвет: от белого до кремового.
Вкус: отварного риса с маслом.
Запах: отварного риса с маслом.
Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15; п.14.11

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Калий (мг)	67,32
Жиры (г)	7	ВитаминВ2 (мг)	0,04	Кальций (мг)	7,2
Углеводы (г)	48	ВитаминРР (мг)	1,05	Магний (мг)	32,4
Калорийность (ккал)	271	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	9,04
ВитаминА (мкг)	33,6	Железо (мг)	0,66	Фосфор (мг)	99,72

Составил: