

**Технико-технологические карты на изготовление кулинарной продукции для
организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений**

Оглавление

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.....	9
Салат из капусты белокочанной с растительным маслом.....	9
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.....	10
Салат из помидоров с растительным маслом.....	10
Помидоры свежие.....	11
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.....	12
Винегрет овощной.....	12
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.....	13
Огурцы свежие.....	13
Салат зеленый с помидорами с растительным маслом.....	14
Салат из отварной свеклы с растительным маслом.....	15
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.....	16
Салат из моркови с растительным маслом.....	16
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.....	17
Салат из моркови и яблок с растительным маслом.....	17
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.....	18
Салат из свеклы и яблок с маслом растительным.....	18
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11.....	19
Салат из свежих огурцов с растительным маслом.....	19
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.....	20
Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом.....	20
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.....	21
Салат из кальмаров с перцем сладким и луком с маслом растительным.....	21
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14-24 (салаты сезонные).....	22
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.....	22
Салат зеленый с огурцом и растительным маслом.....	22
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.....	23
Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным.....	23
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.....	24
Салат из моркови с растительным маслом (с сахаром).....	24

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17.....	25
Салат из моркови, яблок, апельсинов с соусом салатным	25
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.....	26
Салат из отварной моркови с яблоками с соусом салатным.....	26
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19.....	27
Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом.....	27
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20.....	28
Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом	28
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21.....	29
Овощи натуральные.....	29
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22.....	30
Салат из свежих овощей и яблок с растительным маслом.....	30
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23.....	31
Салат из редиса с растительным маслом	31
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24.....	32
Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне.....	32
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25.....	34
Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне.....	34
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26.....	35
Суп картофельный на мясном бульоне.....	35
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27.....	36
Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами.....	36
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28.....	38
Щи из шпината со сметаной вегетарианские	38
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29.....	39
Мясо отварное	39
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30.....	40
Суп картофельный с бобовыми (горох)	40
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31.....	42
Суп картофельный с бобовыми (фасоль).....	42
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32.....	43
Рассольник ленинградский на мясном бульоне	43
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33.....	45
Суп из овощей с фасолью.....	45
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34.....	46

Суп с клецками на бульоне из курицы.....	46
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35.....	47
Суп рыбный (консервы лососевые).....	47
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36.....	49
Суп с изделиями макаронными группы А на бульоне из птицы.....	49
Рассольник ленинградский на бульоне из птицы	50
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38.....	51
Суп молочный с изделиями макаронными	51
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39.....	52
Суп-пюре из цветной капусты со сметаной.....	52
Сухарики из хлеба пшеничного.....	54
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов.	55
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41.....	55
Гуляш из мяса отварного.....	55
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42.....	57
Тефтели из говядины	57
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43.....	59
Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным.....	59
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44.....	60
Фрикадельки мясные паровые собственного производства	60
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45.....	61
Котлеты рубленые из птицы запеченные (филе курицы).....	61
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46.....	62
Суфле из печени	62
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47.....	63
Печень по-строгановски	63
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48.....	64
Котлеты рубленые из птицы (индейка), запеченные с соусом молочным	64
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49.....	66
Суфле из отварного мяса (говядина).....	66
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50.....	67
Язык отварной	67
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51.....	68
Язык тушеный в соусе томатном.....	68
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52.....	70

Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные	70
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53.....	71
Филе птицы (цыплят), тушенное в соусе томатном.....	71
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54.....	72
Рыба (филе) припущенная.....	72
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55.....	73
Жаркое по-домашнему (говядина)	73
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56.....	75
Котлеты или биточки рыбные собственного производства.....	75
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57.....	76
Суфле паровое из рыбы (филе) отварной с маслом сливочным прокипяченным.....	76
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58.....	77
Шницель рыбный натуральный.....	77
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59.....	78
Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсянных).....	78
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60.....	79
Каша жидкая с тыквой (пшено)	79
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61.....	80
Каша пшенная молочная жидкая.....	80
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62.....	82
Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба".....	82
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63.....	83
Каша гречневая молочная жидкая.....	83
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 64.....	84
Рис отварной.....	84
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65.....	85
Пюре картофельное.....	85
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66.....	86
Картофель отварной.....	86
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67.....	87
Картофель, запеченный в соусе сметанном.....	87
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68.....	88
Котлеты картофельные.....	88
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69.....	89
Изделия макаронные группы А отварные	89

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70.....	90
Каша гречневая рассыпчатая	90
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71.....	91
Каша рисовая молочная жидкая с изюмом.....	91
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72.....	92
Омлет натуральный, запеченный.....	92
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73.....	93
Рагу из овощей.....	93
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74.....	95
Капуста тушеная.....	95
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75.....	96
Пудинг рисовый	96
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76.....	97
Биточки манные	97
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77.....	98
Запеканка из творога.....	98
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 78.....	99
Суфле творожное запеченное	99
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79.....	100
Макаронник с яйцом и сыром.....	100
Сырники из творога запеченные собственного производства.....	101
Вареники ленивые отварные.....	102
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82.....	103
Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	103
Соус сметанный (несладкий)	104
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84.....	105
Соус сметанный с томатом.....	105
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85.....	106
Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов).....	106
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86.....	107
Компот из плодов свежих (яблоки)	107
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87.....	108
Кисель из ягод свежемороженых (клюква)	108
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88.....	109
Компот из плодов быстрозамороженных (вишня).....	109

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89.....	110
Компот из плодов быстрозамороженных (ассорти).....	110
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90.....	111
Компот из плодов сухих (курага)	111
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91.....	112
Отвар шиповника	112
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92.....	113
Кисель из ягод свежемороженных (черная смородина).....	113
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №93.....	114
Напиток лимонный	114
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №94.....	115
Чай с сахаром.....	115
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95.....	116
Чай с лимоном	116
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96.....	117
Чай с молоком	117
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №97.....	118
Фиточай* с сахаром	118
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98.....	119
Кофейный напиток злаковый, на молоке.....	119
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99.....	120
Кофейный напиток из цикория с молоком	120
Какао с молоком.....	121
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101.....	122
Сок для детского питания.....	122
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102.....	123
Соус молочный (сладкий)	123
Соус клюквенный.....	124
Мучные блюда.....	125
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104.....	125
Оладьи с яблоками	125
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105.....	126
Оладьи	126
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106.....	127
Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком собственного производства.....	127

Изделия промышленного производства.....	129
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107.....	129
Хлеб зерновой на основе пшеницы	129
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108.....	130
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта (батон нарезной).....	130
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109.....	130
Хлеб ржано-пшеничный.....	130
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 110.....	132
Масло коровье сладко-сливочное несоленое	132
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111.....	133
Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45% в порционной нарезке	133
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112.....	134
Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	134
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113.....	135
Изделие деликатесное из мяса (ветчина) для школьного питания порциями	135
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114.....	136
Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные	136
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115.....	137
Молоко ультрапастеризованное (стерилизованное) для питания детей раннего возраста.....	137
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116.....	138
Молоко ультрапастеризованное (стерилизованное) для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке.....	138
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 117.....	139
Кефир для детского питания.....	139
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.....	140
Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	140
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 119.....	141
Ряженка для детского питания.....	141
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120.....	142
Ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке.....	142
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121.....	143
Продукт кисломолочный для детского питания	143
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122.....	144
Продукт кисломолочный для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	144

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123.....	145
Ацидофилин для детского питания.....	145
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124.....	146
Ацидофилин для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	146
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125.....	147
Йогурт питьевой для детского питания.....	147
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126.....	148
Йогурт питьевой для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке.....	148
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 127.....	149
Йогурт для детского питания.....	149
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128.....	150
Бифидокефир для детского питания.....	150
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129.....	151
Бифидокефир для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	151
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 130.....	152
Сок для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке.....	152
<i>Примечания:</i>	153

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Салат из капусты белокочанной с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> Капуста белокочанная свежая	78,9 98,7	78,9 78,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук зеленый	6,3	5
Сахар-песок	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,62	10,08	9,55

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
45,72	17,33	31,46	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,67	26,7	1,88

Энергетическая ценность (ккал)
136,44

Технология приготовления: овощи очищенные и лук зеленый тщательно промывают в проточной воде небольшими порциями. Подготовленную сырую морковь нарезают соломкой. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Подготовленную капусту соединяют с подготовленной морковью, добавляют сахар, шинкованный лук зеленый, перемешивают, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре

хранения $4\pm 2^{\circ}\text{C}$), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Салат из помидоров с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	94	80
Лук зеленый	7,5	6
Масло подсолнечное рафинированное	15	15
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,95	15,15	3,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,06	16,88	22,4	0,77

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,04	0,41	19,58	3,18

Энергетическая ценность (ккал)
155,01

Технология приготовления: помидоры и зеленый лук промывают под проточной водой дважды. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки с частью мякоти. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: $14\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения $4\pm 2^{\circ}\text{C}$), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Помидоры свежие

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Помидоры	118	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,1	0,2	3,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14	20	26	0,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,5	25	0,7

Энергетическая ценность (ккал)
24

Технология приготовления: помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента подготовки (при температуре хранения 4±2°C).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Винегрет овощной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	21,1 30,1	21,1 21,1
Масса картофеля отварного:	-	20,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Масса свеклы отварной:	-	15,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Масса моркови отварной:	-	9,95
Огурцы консервированные	19	17
Горошек зеленый консервы	23	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	15 17,8	15 15
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,1	0,1
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,57	10,18	6,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,76	18,39	44,85	0,77

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,48	8,75	1,85

Энергетическая ценность (ккал)
129,23

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде.

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Огурцы свежие

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Огурцы свежие	106	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,8	0,1	2,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23	14	42	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,2	5	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
14

Технология приготовления: огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента (при температуре хранения 4±2°C).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Салат зеленый с помидорами с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	53	38
Помидоры	62	53
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,14	9,96	2,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
37,1	25,5	26,57	0,7

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,52	18,7	4,97

Энергетическая ценность (ккал)
107,36

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. Подготовленный салат нарезают соломкой. Свежие помидоры перебирают, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки с частью мякоти, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, солят, аккуратно перемешивают, чтобы овощи не мялись. Перед подачей поливают растительным маслом. Порционируют в салатники.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Салат из отварной свеклы с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Свекла столовая свежая	87	87
до 01.01	108,8	87
с 01.01	116	87
Кислота лимонная	0,1	0,1
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,31	9,99	7,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,03	19,14	37,61	1,23

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,03	0,17	8,7	4,4

Энергетическая ценность (ккал)
126,44

Технология приготовления: очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°C, нарезают соломкой (или натирают на терке), солят, перемешивают и заправляют подсолнечным маслом.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Салат из моркови с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	94 117,5	94 94
Масло подсолнечное рафинированное	7	7
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,22	7,09	6,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25,38	35,72	51,84	0,66

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,07	0,94	3,29	1,57

Энергетическая ценность (ккал)
95,83

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Салат из моркови и яблок с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	38,3 47,9	38,3 38,3
Яблоки свежие	43,3	43,3
Масло подсолнечное рафинированное	8	8
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,83	16,29	8,36

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,76	44,78	74,4	1,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,09	0,05	0,67	5,14	4,67

Энергетическая ценность (ккал)
192,92

Технология приготовления: морковь промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Яблоки моют и удаляют семенные гнезда. Морковь и яблоки нарезают соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют и заправляют растительным маслом перед подачей, порционируют.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Салат из свеклы и яблок с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85
<i>или</i> Свекла столовая свежая	106,2	85
Масса вареной свеклы:	-	80,75
Яблоки свежие	14,8	13
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масло подсолнечное рафинированное	7	7
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,29	7,12	8,16

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
31,96	18,56	35,56	1,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,03	0,2	5,67	1,31

Энергетическая ценность (ккал)
102,6

Технология приготовления: очищенную свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной. Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°C, мелко шинкуют соломкой. Яблоки свежие тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой, соединяют со свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы свежие	92,6	88
Петрушка (зелень)	1,35	1
Масло подсолнечное рафинированное	12	12
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,74	12,08	2,36

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,69	13,17	38,15	0,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,18	10,3	2,16

Энергетическая ценность (ккал)
120,69

Технология приготовления: огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кружочками. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, посыпают обработанной нашинкованной зеленью петрушки.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы свежие	82,8	78,7
Перец сладкий свежий	16	12
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,79	10,07	2,68

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,06	12,34	35,17	0,54

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,28	30,93	1,79

Энергетическая ценность (ккал)
104,16

Технология приготовления: огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кружочками. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Салат из кальмаров с перцем сладким и луком с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе кальмара замороженное	72	64,5
Перец сладкий свежий	24,5	18,5
Лук зеленый	19,2	15,5
Салат свежий	28,6	20,6
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,36	11,47	3,18

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
58,64	71,12	175,44	1,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,14	0,1	1,97	49,56	3,28

Энергетическая ценность (ккал)
165,79

Технология приготовления: кальмары (филе промышленного производства) размораживают, промывают в проточной воде, затем закладывают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3) и варят в течение 7 мин с момента закипания. Кальмары вареные охлаждают до температуры 8-10°C, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Овощи моют проточной водой дважды. Перец сладкий очищают от плодоножки, семян, промывают. Подготовленный перец сладкий и салат нарезают тонкой соломкой. Лук зеленый шинкуют. Измельченные кальмары вареные, перец сладкий соединяют с луком репчатым зеленым, листьями салата, перемешивают и заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения $4\pm 2^{\circ}\text{C}$), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14-24 (салаты сезонные)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Салат зеленый с огурцом и растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	62,5	45
Масло подсолнечное рафинированное	14	14
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Огурцы свежие	44,2	42
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1	14,12	2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
43,77	23,62	33,3	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,05	0,36	9,25	2,44

Энергетическая ценность (ккал)
138,92

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: $14\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения $4\pm 2^{\circ}\text{C}$), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста краснокочанная свежая очищенная <i>или</i> Капуста краснокочанная свежая	141,1 176,4	141,1 141,1
Соль поваренная «Экстра»	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар-песок	2	2
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,13	10,27	9,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
74,84	22,58	45,35	0,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,07	0,07	0,56	59,26	1,85

Энергетическая ценность (ккал)
134,57

Технология приготовления: капусту промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Капусту краснокочанную мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, 2%-ный раствор кислоты лимонной, растирают, отжимают от сока, добавляют сахар-песок. Перед подачей салат заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: $14\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения $4\pm 2^{\circ}\text{C}$), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Салат из моркови с растительным маслом (с сахаром)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	91 113,8	91 91
Сахар-песок	3	3
Масло подсолнечное рафинированное	7	7
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,18	7,08	9,27

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,66	34,58	50,19	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,06	0,91	3,18	1,56

Энергетическая ценность (ккал)
106,75

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой или натирают на крупной терке, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают и укладывают горкой.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Салат из моркови, яблок, апельсинов с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	55	55
или Морковь столовая свежая	68,8	55
Яблоки свежие	20	17
Сахар-песок	2	2
Соус салатный молочный	10	10
Апельсин	25	17
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,11	2,66	9,33

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,41	24,64	36,03	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,85	0,04	0,05	0,6	3,12	0,25

Энергетическая ценность (ккал)
67,73

Технология приготовления: сырую очищенную морковь промывают в проточной воде в течение 5 минут, мелко шинкуют соломкой. Яблоки и апельсины тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. У яблок удаляют семенное гнездо, апельсины чистят и нарезают тонкими ломтиками. Морковь, апельсины и яблоки перемешивают, добавляют сахар-песок и заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Салат из отварной моркови с яблоками с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	48,2	48,2
<i>или</i> Морковь столовая свежая	60,25	48,2
Масса вареной моркови:	-	47,9
Яблоки свежие	25,6	22,5
Сахар-песок	1	1
Соус салатный молочный	29	29
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,21	7,39	7,98

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,64	20,34	28,99	0,84

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,55	3,26	0,24

Энергетическая ценность (ккал)
104,51

Технология приготовления: морковь промыть в проточной питьевой воде в течение 5 минут и отварить до готовности, охладить до температуры 8-10°C. Нарезать мелкими кубиками или соломкой. У яблок удалить семенные гнезда, мелко нарезать соломкой, соединить с отварной морковью. Добавить сахар-песок и заправить соусом непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	52,9	45
Огурцы свежие	41,8	40
Масло подсолнечное рафинированное	15	15
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,86	15,12	2,85

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,18	15,59	30,17	0,67

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,03	0,31	13,68	2,94

Энергетическая ценность (ккал)
151,88

Технология приготовления: подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	74,1	63
Лук зеленый	6,3	5
Перец сладкий свежий	26,7	20
Масло подсолнечное рафинированное	13	13
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,02	13,12	3,61

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,42	15,7	21,14	0,74

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,05	0,53	60,3	2,71

Энергетическая ценность (ккал)
138,39

Технология приготовления: овощи и лук зеленый промывают в проточной воде дважды. Подготовленные помидоры свежие режут тонкими ломтиками, у перца сладкого удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, лук зеленый – шинкуют. Овощи соединяют, добавляют соль и масло растительное (непосредственно перед подачей) и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Овощи натуральные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Редис обрезной	54	50
Лук зеленый	62,5	50
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,25	0,1	3,3

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
69,5	15,5	35	1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,07	0,2	27,5	0,55

Энергетическая ценность (ккал)
20

Технология приготовления: редис обрезной и лук зеленый промывают в холодной проточной воде. Подают не нарезая.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Салат из свежих овощей и яблок с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки свежие	29,5	26
Помидоры	19,6	16,7
Огурцы свежие	17	16,2
Перец сладкий свежий	22,2	16,7
Лук порей	23	17,5
Масло подсолнечное рафинированное	8,3	8,3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,99	8,48	5,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
26,9	11,61	27,2	1,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,45	50,11	1,74

Энергетическая ценность (ккал)
103,99

Технология приготовления: овощи и фрукты промывают в проточной воде в течение 5 минут. Помидоры и огурцы (с удаленным местом крепления плодоножки с частью мякоти) нарезать ломтиками, яблоки с удаленной сердцевиной и подготовленный перец (с удаленным семенным гнездом) нарезают соломкой. Подготовленный лук-порей шинкуют. Овощи соединить, посолить, заправить растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из редиса с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Редис красный обрезной	73,2	68
Лук зеленый	12,6	10
Яйцо диетическое	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	13	13
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,22	14,22	2,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
42,02	11,84	51,98	1,03

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,08	0,12	14,9	2,39

Энергетическая ценность (ккал)
148,17

Технология приготовления: редис красный промывают в холодной проточной воде и нарезают тонкими кружочками. Лук зеленый мелко шинкуют. Редис соединяют с луком зеленым и перемешивают. Перед подачей добавляют соль поваренную и масло растительное. Салат оформляют яйцом.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Первые блюда (супы заправочные)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Свекла столовая свежая	16	16
до 01.01	20	16
с 01.01	21,3	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> Капуста белокочанная свежая	8	8
	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	8	8
с 01.09 по 31.10	10,7	8
с 01.11 по 31.12	11,5	8
с 01.01 по 28-29.02	12,3	8
с 01.03	13,3	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4	4
до 01.01	5	4
с 01.01	5,3	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4	4
	4,8	4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной	80	80
Соль поваренная «Экстра»	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,81	4,13	3,38

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,09	14,08	56,93	2,06

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,07	0,51	4,24	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
67,16

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	8 11,5	8 8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной	80	80
Соль поваренная «Экстра»	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,81	4,13	3,38

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,09	14,08	56,93	2,06

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,07	0,51	4,24	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
67,16

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Суп картофельный на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	45 64,3	45 45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,14	0,14
Бульон мясной	70	70
Масло сливочное	1	1
Соль поваренная «Экстра»	0,2	0,2
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,9	2,93	7,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,84	16,57	62,24	1,88

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,07	0,07	0,82	5,41	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
68,32

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течении 5 минут. Корень петрушки сушеный и подготовленные морковь, лук репчатый, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон закладывают припущенные коренья, картофель, соль, доводят до кипения и варят 10-15 минут до готовности. В готовый суп кладут мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Бульон мясной	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10

Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томат-паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Лук зеленый	1,4	1
Масло сливочное несоленое	1	1
Соль поваренная «Экстра»	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,85	3,66	2,51

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,65	13,17	57,77	2,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,07	0,63	6,22	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
56,39

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон мясной закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают припущенные коренья, соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Щи из шпината со сметаной вегетарианские

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Шпинат б/з	25	25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	14	14
с 01.09 по 31.10	18,7	14
с 01.11 по 31.12	20,0	14
с 01.01 по 28-29.02	21,5	14
с 01.03	23,3	14
Масло сливочное несоленое	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	6,4	6,4
до 01.01	8	6,4
с 01.01	8,5	6,4
Лимон	2	2
Сметана 15%	4	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4,2	4,2
	5	4,2
Вода питьевая	80	80
Соль поваренная «Экстра»	0,3	0,3
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,19	1,88	1,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
38,5	27,73	37,58	1,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,07	0,35	8,87	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
37,46

Технология приготовления: очищенный картофель, морковь, лук репчатый промывают

в проточной воде в течение 5 минут.

Замороженный шпинат, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды с добавлением сока лимона в течение 15 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук и морковь, шпинат, соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Припускание овощей: морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут.

Готовые щи отпускают с яйцом, сваренным вкрутую.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Мясо отварное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	163,45	161
<i>или</i> Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	176,9	161
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
<i>или</i> Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
<i>или</i> Лук репчатый свежий	4,8	4
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Вода питьевая	280	250
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
28,25	4,37	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,6	32,27	232,26	2,35

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0	0,08	0,2	4,43	0	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
143,44

Технология приготовления: подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов в зависимости от вида, сорта мяса и возраста животных. За 20-30 мин до готовности мяса в бульон добавляют очищенные нарезанные морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Готовность мяса проверяют путем прокола куска мяса поварской вилкой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 мин. Порционное мясо отварное можно до отпуска хранить в бульоне на мармите при температуре не ниже $65 \pm 5^\circ\text{C}$ не более 1-го часа.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Суп картофельный с бобовыми (горох)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Горох колотый	8,1	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4

Коренья петрушки сушеные	0,14	0,14
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	70	70
Соль поваренная «Экстра»	0,24	0,24
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,2	1,78	6,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,23	14,35	34,92	0,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,03	0,45	2,34	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
57,49

Технология приготовления: овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый и корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли поваренной при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Суп картофельный с бобовыми (фасоль)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	70	70
Соль поваренная «Экстра»	0,12	0,12
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Фасоль продовольственная (белая)	8,1	8
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,99	1,82	5,81

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,56	16,01	55,46	0,72

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,03	0,37	2,42	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
55,05

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленную фасоль закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Рассольник ленинградский на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	75	75
Соль поваренная «Экстра»	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,86	4,07	4,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,19	14,09	61,87	1,87

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0,01	0,05	0,06	0,61	3,1	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
72,95

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, бульон процеживают через сито. Овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. В конце варки закладывают зелень петрушки, заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Суп из овощей с фасолью

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	15	15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	15 21,4	15
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,4	2
Фасоль стручковая б/з	9	9
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	75	75
Соль поваренная «Экстра»	0,24	0,24
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,89	1,71	2,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,21	10,68	24,2	0,48

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	0,3	6,04	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
33,91

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Овощи нарезают: картофель - кубиками, морковь, лук - мелкими кубиками. Измельченные морковь, лук и корень петрушки сушеный припускают в небольшом количестве воды (10% от

рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду закладывают картофель, доводят до кипения, добавляют замороженную капусту цветную и фасоль (не размораживая). Варят до полуготовности, затем кладут припущенные морковь, корень петрушки, лук. Суп варят на медленном огне до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Суп с клецками на бульоне из курицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
<i>или</i> Картофель свежий продовольственный	20	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
<i>или</i> Морковь столовая свежая	8	6,4
Петрушка (зелень)	1	0,74
Бульон из курицы	120	120
Соль поваренная «Экстра»	0,2	0,2
Мука Пшеничная 1 сорта	10	10
Яйцо куриное диетическое	5	5
Вода питьевая	16	16
Соль поваренная «Экстра»	0,03	0,03
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,34	5,17	8,64

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,54	13,96	61,28	0,99

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0	0,06	0,06	1,69	2,48	0,23

Энергетическая ценность (ккал)
95,58

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками.

Кладут в бульон картофель, варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь.

Для приготовления клецок: в воду вводят соль, яйцо. Смесь размешивают и постепенно соединяют с просеянной мукой. Приготовленное густое тесто, раскатывают колбаской, нарезают на кусочки 1-1,5 см и засыпают в кипящий бульон. Варят в бульоне 5-6 минут.

В конце приготовления добавляют нарезанную зелень петрушки.

Примечание: Здесь и далее при использовании яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства

Температура подачи: 70±5° С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Суп рыбный (консервы лососевые)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Лосось консервированный	16	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	28	28
или Картофель свежий продовольственный	40	28

Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2
Масло сливочное	1	1
Крупа Рисовая	4	4
Коренья петрушки сушеные	0,1	0,1
Вода питьевая	75	75
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Соль поваренная «Экстра»	0,1	0,1
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,1	1,83	6,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
40,86	21,74	66,16	0,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	1,11	3,56	0,29

Энергетическая ценность (ккал)
67,28

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Крупу рисовую перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу рисовую, варят 15 минут, вводят картофель и припущенные овощи, варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы «Лосось в собственном соку», солят и продолжают варить 10-15 минут. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

Суп с изделиями макаронными группы А на бульоне из птицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <вермишель яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2
Бульон из птицы	95	95
Соль поваренная «Экстра»	0,2	0,2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,62	3,65	5,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,7	6,12	33,69	0,81

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,02	0,02	1,13	1,23	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
61,91

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и корень петрушки припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: 70±5°С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Рассольник ленинградский на бульоне из птицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Бульон из птицы	75	75
Соль поваренная «Экстра»	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,86	4,07	4,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,19	14,09	61,87	1,87

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,06	0,61	3,1	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
72,95

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда, бульон процеживают через сито.

Овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. В конце варки закладывают зелень петрушки, заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

Первые блюда (супы молочные)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Суп молочный с изделиями макаронными

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное ДП	80	80
Вода питьевая	12	12
Макаронны гр.А <лапша яичная>	8	8
Масло сливочное	1,2	1,2
Сахар-песок	1	1
Соль поваренная «Экстра»	0,12	0,12
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,23	3,63	10,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
98,8	1,33	8,27	1,33

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,12	1,6	1,0	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
85,93

Технология приготовления: лапшу варят в воде до полуготовности 10-12 мин, воду сливают, закладывают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности при слабом кипении. За 5 мин до окончания варки добавляют сахар-песок, соль, масло сливочное.

Температура подачи: от 70±5°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Первые блюда (супы пюре)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	13	13
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	14	14
с 01.09 по 31.10	18,7	14
с 01.11 по 31.12	20,0	14
с 01.01 по 28-29.02	21,5	14
с 01.03	23,3	14
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4,4 5,2	4,4 4,4

Масло сливочное	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4,4	4,4
до 01.01	5,5	4,4
с 01.01	5,9	4,4
Сметана 15%	4	4
Соль поваренная «Экстра»	0,24	0,24
Помидоры	7	6
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Вода питьевая	85	85
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,04	1,49	4,78

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,12	11,01	26,21	0,48

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,03	0,33	5,54	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
38,82

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками и припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) со сливочным маслом до полуготовности. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду (40% от рецептурной нормы) вводят подготовленный картофель, варят до полуготовности, затем закладывают цветную капусту, не размораживая, затем через 5 минут после закипания кладут припущенные лук, морковь, томаты и варят до готовности, все протирают через протирочную машину.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой (50% от рецептурной нормы), добавляют соль и доводят до кипения при помешивании. В готовый суп добавляют прокипяченную сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

Первые блюда (супы прозрачные)

Первые блюда (супы сладкие)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Сухарики из хлеба пшеничного

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	143	143
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,1	3,79	76,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
211,78	22,88	0	3,86

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,61	0,44	4,95	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
390,39

Технология приготовления: хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут на противень и подсушивают в духовом шкафу при температуре 180-200° С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Сухарики из хлеба пшеничного подают к супам заправочным, супам прозрачным, супам-пюре, супам молочным, супам сладким отдельно, как гарнир.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Гуляш из мяса отварного

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	82,23	81
<i>или</i> Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	89	81
Вода питьевая (для варки бульона)	250	250
Масса говядины отварной:	-	50
Соль поваренная «Экстра»	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
<i>или</i> Лук репчатый свежий	6	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
<i>или</i> Морковь столовая свежая		
до 01.01	6,3	5
с 01.01	6,7	5
Томат-паста	1,6	1,6
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Бульон мясной	61	61
Масса соуса:	-	65
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,39	8,44	3,51

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,38	29,91	193,3	2,79

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0,02	0,1	0,2	3,89	1	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
158,04

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

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Тефтели из говядины

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное <i>или</i> Говядина котлетное мясо ДП замороженное	35,53 38,5	35 35
Хлеб пшеничный	7	7
Молоко ультрапастеризованное ДП	11	11
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	18 21,5	18 18
Масло сливочное	2	2
Соль поваренная «Экстра»	0,6	0,6
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Масса полуфабриката:	-	66
Масло сливочное	5	5
Масса тефтелей готовых:	-	55
Вода питьевая	45	45
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	2,25	2,25
Томат-паста	2,25	2,25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	3,6	3,6
до 01.01	4,5	3,6
с 01.01	4,8	3,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	1,8 2,1	1,8 1,8
Сахар-песок	1,2	1,2
Лист лавровый	0,1	0,1
Соль поваренная «Экстра»	0,15	0,15
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Масса соуса:	-	45
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,61	9,37	9,87

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,88	16,85	72,46	0,93

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,09	0,1	2,06	5,01	0,27

Энергетическая ценность (ккал)
158,91

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков по 1-й штуке на порцию, шарики панируют в просеянной пшеничной муке и запекают со всех сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении в течение 8-10 минут.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Соус красный основной: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды, с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пельмени детские	80	80
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Вода питьевая	350	350
Масло сливочное	3,5	3,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,15	10,4	12,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
28,97	16,3	79,86	1,05

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,12	0,06	1,53	0	0,04

Энергетическая ценность (ккал)
218,67

Технология приготовления: пельмени детские из полуфабриката промышленного приготовления замороженные закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 литра воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Пельмени отваривают небольшими партиями по мере спроса в широкой посуде. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой в подготовленную посуду (гастроемкость) и заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Сроки реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

Фрикадельки мясные паровые собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное	83,3	82
<i>или</i> Говядина котлетное мясо ДП замороженное	90,1	82
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	15	15
Вода питьевая	21	21
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	118
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,05	10,43	7,22

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,29	20,82	118,46	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,16	3,71	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
181,62

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль поваренную йодированную и хорошо выбивают.

Котлетную массу разделяют в виде шариков по 4-5 штук на порцию и варят на пару в течение 10-15 минут. При подаче фрикадельки поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5 °С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Котлеты рубленые из птицы запеченные (филе курицы)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные <i>или</i> П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	54,6 58,1	54 54
Хлеб пшеничный	13	13
Молоко ультрапастеризованное для ДП	19	19
Соль поваренная «Экстра»	0,6	0,6
Масса котлетной массы:	-	83
Молоко ультрапастеризованное ДП	40	40
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Соль поваренная «Экстра»	0,1	0,1
Масса соуса:	-	40
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	130
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,72	10,97	12,53

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
139,11	20,51	151,07	0,99

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,13	0,14	3,11	6,96	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
188,33

Технология приготовления: подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом сливочным противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в

духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°C. в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Суфле из печени

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	100	83
Молоко ультрапастеризованное ДП	30	30
Мука Пшеничная 1 сорта	6	6
Яйцо куриное диетическое	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,6	0,6
Масло растительное д/смазки противня	3	3
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,94	8,02	9,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,2	15,65	251,53	5,79

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
6,47	0,29	1,68	7,82	15,19	0,85

Энергетическая ценность (ккал)
181,59

Технология приготовления: печень разморозить, зачистить от пленок и желчных

протоков, промыть, нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печенку, тщательно вымешивая получившееся пюре. Желток ввести в пюре, посолить и вымешать. Белок взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 4-6 см на смазанный маслом противень и запечь в духовке при температуре 180-200°C в течение 25-30 минут до готовности.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Печень по-строгановски

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	89	74
Томат-паста	2	2
Сметана 15%	32,5	32,5
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Масло сливочное	3,25	3,25
Мука Пшеничная 1 сорта	3,25	3,25
Соль поваренная «Экстра»	0,16	0,16
Вода питьевая	32,5	32,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,67	9,82	7,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
37,14	18,05	245,01	4,92

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
5,81	0,22	1,5	6,39	8,14	0,87

Энергетическая ценность (ккал)
174,52

Технология приготовления: печень размораживают, зачищают от пленок, желчных

протоков, промывают, нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании, отвар сливают.

Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют томат-пасту, соль, доводят до кипения, тушат до готовности при слабом кипении в течение 10-15 мин.

Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка просушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным. В протертую с маслом муку вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. В готовый соус белый кладут прокипяченную сметану, размешивают, заправляют солью, варят при постоянном помешивании в течение 3-5 минут.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

Котлеты рубленые из птицы (индейка), запеченные с соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Полуфабрикаты из мяса индейки ДП.		
Натуральные мясокостные: Грудка индейки, Окорочок индейки, Бедро индейки, голень индейки, плечо индейки.	176,9	161
Натуральные бескостные крупнокусковые: Филе грудной части индейки, Большое филе индейки, Малое филе индейки, Филе бедра индейки, Филе окорочка индейки, Филе плеча индейки.	163,45	161
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	13	13
Молоко ультрапастеризованное ДП	19	19
Соль поваренная «Экстра»	0,6	0,6
Масса котлетной массы:	-	83
Молоко ультрапастеризованное ДП	40	40
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Масса соуса:	-	40

Соль поваренная «Экстра»	0,1	0,1
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	130
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,3	11,97	19,32

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
90,04	7,97	61,8	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,1	0,13	3,12	6,19	0,41

Энергетическая ценность (ккал)
214,19

Технология приготовления: подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом сливочным противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Суфле из отварного мяса (говядина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное <i>или</i> Говядина котлетное мясо ДП замороженное	82,2 89,0	81 81
Соль поваренная «Экстра»	0,6	0,6
Молоко ультрапастеризованное ДП	43	43
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Яйцо куриное диетическое	20	20
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,42	10,84	4,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,13	21,79	127,77	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,09	0,13	2,89	1,29	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
182,82

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки мяса в бульон добавляют соль поваренную. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски, пропускают через мелкую решетку мясорубки два-три раза. Из подсушенной муки пшеничной и молока готовят соус молочный, в конце варки к соусу добавляют соль поваренную йодированную. Готовый соус молочный вводят в пюре мясное небольшими порциями, тщательно вымешивают. Желток добавляют в приготовленную массу, вымешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в смазанный маслом противень слоем 3 см и запечь при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

Язык отварной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Язык говяжий ДП замороженный	169	169
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
<i>или</i> Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
<i>или</i> Лук репчатый свежий	4,8	4
Коренья петрушки сушеные	3	3
Соль поваренная «Экстра»	1,5	1,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
24,44	15,23	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,3	27,56	274,9	5,28

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,08	0,3	5,26	0	0,72

Энергетическая ценность (ккал)
241,83

Технология приготовления: овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут.

Язык тщательно промывают, закладывают в горячую воду (языки должны быть полностью покрыты водой), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при медленном кипении в течение 2-4 часов. За 30 мин до готовности языка в бульон добавляют нарезанные морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную. Готовность языка проверяют поварской вилкой. В сварившийся язык она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

После варки языки погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожицу. Языки отварные нарезают по 1-2 куску на порцию, укладывают в емкость, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают вторично при слабом кипении в течение 5-7 мин.

Порционные куски языка можно до отпуска хранить в бульоне на мармите при

температуре не ниже 75°C не более одного часа.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

Язык тушеный в соусе томатном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Язык говяжий ДП замороженный	67,41	62,7
Вода питьевая (для варки бульона)	240	240
Масса языка отварного:	-	50
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	1,3	1,3
Томат-паста	4	4
Бульон	50	50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Сахар-песок	1	1
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Масса соуса:	-	60
Масса полуфабриката:	-	110
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,78	11,6	3,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,16	18,49	110,92	1,22

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0,03	0,06	0,1	4,28	4,04	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
162,39

Технология приготовления:

Язык тщательно промывают, закладывают в горячую воду (языки должны быть полностью покрыты водой), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при медленном кипении в течение 2-4 часов. Готовность языка проверяют поварской вилкой. В сварившийся язык она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. После варки языки погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожицу. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Добавляют 1/4 часть теплого бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат-пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Языки отварные нарезают соломкой, заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут. Отпускают готовые языки вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Колбаски детские	103	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,4	20,1	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25	0	0	1,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,09	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
226

Технология приготовления: колбаски или сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента отваривания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Филе птицы (цыплят), тушенное в соусе томатном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные	63,33	62,7
<i>или</i> П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	67,41	62,7
Вода питьевая (для варки бульона)	240	240
Масса птицы отварной:	-	50
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	1,3	1,3
Томат-паста	4	4
Бульон из курицы	50	50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2
<i>или</i> Морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
<i>или</i> Лук репчатый свежий	2,4	2
Сахар-песок	1	1
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Масса соуса:	-	60
Масса полуфабриката:	-	110
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,78	11,6	3,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,16	18,49	110,92	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,06	0,1	4,28	4,04	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
162,39

Технология приготовления: филе бедра куриного размораживают, промывают

проточной водой, нарезают по 2-3 кусочка на порцию, закладывают в кипящую воду и быстро доводят до кипения, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Добавляют 1/4 часть теплого бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат-пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Рыба (филе) припущенная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	128,42*	122
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
<i>или</i> Лук репчатый свежий	2,4	2
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,83	0,93	0,45

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
44,29	19,83	294,74	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,14	2,71	0,41	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
149,16

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без костей на коже промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов на коже и укладывают в лотки или гастроёмкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль, лук репчатый, корень петрушки, лавровый лист и припускают рыбу в закрытой посуде в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

Жаркое по-домашнему (говядина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть) <i>или</i> Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	46,1 49,9	45,4 45,4
Масса говядины отварной:	-	28
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	54,3 77,6	54,3 54,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	7,1 8,5	7,1 7,1
Масло сливочное	3,5	3,5

Томат-паста	1,3	1,3
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Бульон мясной	30	30
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,39	6,65	8,28

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,9	30,33	141,56	2,15

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,13	2,55	4,37	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
156,54

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают по 2-3 куска на порцию.

Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Очищенный лук репчатый нарезают дольками и припускают в небольшом количестве бульона (1/10 от нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и еще припускают в течение 5 минут.

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное порциями мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы), зелень петрушки мелкошинкованную. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Котлеты или биточки рыбные собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	80*	76
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	12	12
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	18	18
Яйцо куриное диетическое	2	2
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Масса фарша:	-	105
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката:	-	115
Масло сливочное	8	8
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,09	6	12,93

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,76	23,84	255,02	0,64

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,09	0,18	3,08	0,72	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
205,31

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыб.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Суфле паровое из рыбы (филе) отварной с маслом сливочным прокипяченным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	97	91
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	28	28
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Яйцо куриное диетическое	15	15
Масло сливочное несоленое	2	2
Масло сливочное несоленое	5	5
Выход:	-	105

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,29	8,4	4,13

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,8	12,97	159,24	0,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,1	2,04	0,98	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
188,2

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей нарезают на крупные куски, укладывают в котел, снабженный решеткой, в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы (филе)), добавляют соль поваренную и припускают рыбу в закрытом котле до готовности в течение 10-15 мин, затем рыбу охлаждают и

пропускают через мясорубку с мелкой решеткой два раза. Из муки пшеничной и молока готовят соус молочный, охлаждают, смешивают с рыбной массой, добавляют сырые яичные желтки и хорошо вымешивают. Белки яичные взбивают в густую пену, осторожно вводят в рыбную массу и слегка перемешивают. Массу выкладывают в смазанный маслом сливочным сотейник и варят на пару в течение 20-30 мин до готовности.

При отпуске суфле поливают прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58

Шницель рыбный натуральный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	89,5	85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	17 20,3	17 17
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	8	8
Яйцо куриное диетическое	4	4
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Сухари панировочные	12	12
Масло сливочное	4	4
Масло сливочное	2	2
Выход:	-*	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,45	5,03	5,65

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,54	23,18	259,36	0,41

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0,02	0,03	0,12	2,05	0,75	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
156,18

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без костей и кожи промывают, нарезают на куски, перемешивают с измельченным луком репчатым, пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В подготовленную массу добавляют соль поваренную, перемешивают тщательно и формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, смешанном с молоком, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 180-220°C в течение 15-18 мин до готовности..

При отпуске шницель рыбный поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°C.

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

Вторые горячие блюда (гарниры)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсянных)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Геркулес	15,4	15,4
Молоко ультрапастеризованное ДП	88	88
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,57	6,25	13,81

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
114,02	19,9	50,67	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,1	0,15	0,16	1,14	0

Энергетическая ценность (ккал)
130,1

Технология приготовления: хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко, добавляют соль поваренную и варят при периодическом помешивании до готовности.

Каши жидкие молочные отпускают с прокипяченным маслом сливочным и с сахаром-песком (допускается сахар-песок и масло сливочное добавлять в кашу при варке).

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

Каша жидкая с тыквой (пшено)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	11,1	11
Тыква б/з	20	20
Молоко ультрапастеризованное ДП	75	75
Сахар-песок	3	3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,73	4,43	14,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
99,22	11,93	30,41	0,47

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,09	0,13	0,28	2,58	0

Энергетическая ценность (ккал)
113,95

Технология приготовления: замороженную тыкву, не размораживая, закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар-песок и доводят до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу (крупку перебирают, затем промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают стечь воде).

Кашу варят в течение 20-40 мин до готовности при слабом кипении. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Каша пшенная молочная жидкая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	11,1	11
Вода питьевая	12	12
Молоко ультрапастеризованное ДП	75	75
Сахар-песок	3	3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,38	5,21	12,98

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
92,93	11,93	30,41	0,36

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0	0,05	0,1	0,28	0,45	0

Энергетическая ценность (ккал)
112,47

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

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба"

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	10,2	10
Крупа Пшено шлифованное	10,2	10
Вода питьевая	12	12
Молоко ультрапастеризованное ДП	75	75
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,12	5,31	20,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,49	13,42	38,87	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,19	0,01	1,89	13,5	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
146,91

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Каша гречневая молочная жидкая

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа гречневая ядрица	10,0	10,0
Вода питьевая	12,0	12,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	75,0	75,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,49	5,21	12,50

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
92,24	30,21	97,63	0,75

Витамины, мг				
A	B1	B2	PP	C
0,13	0,05	0,11	0,47	0,45

Энергетическая ценность(ккал)
111,19

Технология приготовления: в кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 64

Рис отварной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	35,2	35
Масло сливочное	5	5
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,38	4,43	19,46

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,78	12,43	39,55	0,34

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,01	0,44	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
143,17

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Пюре картофельное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	83	83
с 01.09 по 31.10	110,7	83
с 01.11 по 31.12	118,6	83
с 01.01 по 28-29.02	127,7	83
с 01.03	138,3	83
Молоко ультрапастеризованное ДП	15	15
Масло сливочное	5	5
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,13	4,94	14,27

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,9	19,09	49,09	0,76

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,13	0,06	1,39	18,1	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
110,31

Технология приготовления: при использовании картофеля очищенного, картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирающую машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

Картофель отварной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	97,9	97,9
с 01.09 по 31.10	130,5	97,9
с 01.11 по 31.12	139,9	97,9
с 01.01 по 28-29.02	150,6	97,9
с 01.03	163,2	97,9
Масло сливочное	5	5
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,9	4,43	10,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,35	19,14	51,96	0,76

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,06	1,02	13,71	0,15

Энергетическая ценность (ккал)
106,02

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного следует проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 мин. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Отпускают картофель целым, политым маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Картофель, запеченный в соусе сметанном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	112 160	112 112
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса картофеля готового:	-	77
Масло сливочное	2	2
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	2,7	2,5
Сметана 15%	35	35
Масло сливочное	1,75	1,75
Мука Пшеничная 1 сорта	1,75	1,75
Соль поваренная «Экстра»	0,08	0,08
Масса соуса:	-	35
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,8	8,89	10,04

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
60,08	24,25	88,69	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,1	0,09	0,99	3,17	0,3

Энергетическая ценность (ккал)
167,58

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного следует проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется брусочками. Подготовленный картофель укладывают слоем толщиной 4-5 см на противень, смазанные маслом сливочным, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным растопленным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 250-280 °С до температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования румяной корочки

на поверхности изделия.

Для приготовления соуса муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

Котлеты картофельные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	80 114,3	80 80
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Яйцо куриное диетическое	4	4
Мука пшеничная 1 сорта	26	26
Сметана 15%	5	5
Масло сливочное	2	2
Масло сливочное	3	3
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,05	6,61	26,77

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,44	27,53	75,66	1,18

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,15	0,08	1,41	11,22	0,61

Энергетическая ценность (ккал)
201,32

Технология приготовления: картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель отваривают до готовности, протирают, охлаждают до температуры 50-60 °С, добавляют яйцо, муку пшеничную просеянную, сметану, соль поваренную и перемешивают. Приготовленную картофельную массу формируют в котлеты, укладывают на смазанный маслом сливочным противень, посыпают поверхность котлет мукой и выпекают при температуре 220 °С в течение 15-20 мин.

К готовым котлетам добавляют масло сливочное прокипяченное и отпускают в горячем виде как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Температура подачи: 65±5°С.

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

:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

Изделия макаронные группы А отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макаронны гр.А <фигурные>	33,3	33,3
Соль поваренная «Экстра»	1	1
Масло сливочное	5	5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,61	4,47	19,28

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
3,95	5,12	23,34	0,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,01	0,33	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
133,46

Технология приготовления: перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л

воды), в течение 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 65±5°С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Каша гречневая рассыпчатая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Гречневая	45,2	45
Вода питьевая	67,5	67,5
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масло сливочное	5	5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,58	5,61	24,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,38	88,86	132,35	2,96

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,14	0,07	1,61	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
172,48

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстроразваривающейся требуется 1-1,5 часа. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Каша рисовая молочная жидкая с изюмом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа рисовая	10,0	10,0
Вода питьевая	12,0	12,0
Молоко ультрапастеризованное ДП	75,0	75,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Виноград (изюм)	3,0	3,0
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход		1 00

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,1	4,98	15,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
94,37	16,77	87,69	0,28

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,13	0,03	0,11	0,25	0,15	0

Энергетическая ценность (ккал)
119,67

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20 мин, затем добавляют горячее молоко, сахар, соль, промытый и перебранный изюм без косточек и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5° С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

Омлет натуральный, запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яйцо куриное диетическое	75	75
Молоко ультрапастеризованное ДП	30	30
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масса омлетной смеси:	-	105
Масло сливочное для смазывания противня	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,08	9,12	1,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,48	0	0,6	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0	0,63	1,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
119,71

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, соль и тщательно перемешивают. Приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Рагу из овощей

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	18,2 22,8	18,2 18,2
Кабачки б/з	12	12
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> Капуста белокочанная свежая	10,2	10,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	20 23,8	20 20
Вода питьевая	30	30
Томат-паста	2,4	2,4
Масло сливочное	0,9	0,9
Мука Пшеничная 1 сорта	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	2,4 3	2,4 2,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	1,2 1,4	1,2 1,2
Сахар-песок	0,75	0,75
Масло растительное	4	4
Чеснок	0,4	0,3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,73	4,63	7,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,42	19,28	45,07	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,62	6,26	1,98

Энергетическая ценность (ккал)
85,49

Технология приготовления: овощи промывают под проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные картофель, морковь, очищенные нарезают кубиками или дольками, лук репчатый очищенный шинкуют. Подготовленные овощи припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Капусту варят в воде. Затем картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 мин. После этого к овощам добавляют замороженные кабачки, капусту отварную и продолжают тушить 15-20 мин при слабом кипении. За 5-10 мин до готовности добавляют чеснок свежий, растертый с солью, соль и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного очищенные морковь, лук репчатый, нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета до температуры 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74

Капуста тушеная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> Капуста белокочанная свежая	100 125	100 100
Масло сливочное	5	5
Томат-паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Коренья петрушки сушеные	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Сахар-песок	2	2
Вода питьевая	30	30
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,58	3,82	4,69

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,03	17,6	34,83	0,73

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,03	0,55	8,15	0,27

Энергетическая ценность (ккал)
72,57

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде, нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло сливочное, томат-пасту, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой, добавляют корень петрушки и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат до готовности. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде (без добавления масла), разводят водой, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение

3-5 мин. За 5 мин до готовности к капусте добавляют подготовленные муку, соль поваренную йодированную, сахар-песок и вновь доводят до кипения.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Пудинг рисовый

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа рисовая	25,5	25,5
Молоко ультрапастеризованное ДП	25	25
Вода питьевая	57,5	57,5
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5
Яйцо куриное диетическое	10	10
Масло сливочное несоленое	5	5
Сухари панировочные	3	3
Сметана 10%	3	3
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,19	6,75	26,63

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
44,46	19,76	86,48	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,05	0,01	0,53	1,34	0

Энергетическая ценность (ккал)
185,13

Технология приготовления: крупу рисовую варят в воде кипящей в течение 20-30 мин, затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную и варят кашу в течение 10-30 мин до готовности. В готовую вязкую кашу, охлажденную до температуры 60-

70°C, добавляют растертые с сахаром яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем толщиной 4-5см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, посыпают сухарями, поверхность покрывают смесью яиц куриных сырых со сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°C, в течение 15-20 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80°C и образования на его поверхности румяной корочки.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Биточки манные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа манная	26,5	26,5
Молоко ультрапастеризованное ДП	25	25
Вода питьевая	50	50
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5
Яйцо куриное диетическое	4	4
Масло сладкосливочное несоленое	2	2
Сухари панировочные	4	4
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,26	3,13	25,21

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,6	19,76	86,48	0,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,04	0,05	0,53	0,33	0

Энергетическая ценность (ккал)
185,13

Технология приготовления: крупу манную варят в воде кипящей в течение 20-30 мин, затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную и варят кашу в течение 10-30 мин до готовности. В готовую вязкую кашу, охлажденную до температуры 60-70°C, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом сливочным противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C, в течение 15-20 мин. Отпускают с соусом клюквенным.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Запеканка из творога

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Творог 9 % жирн.	94	93,3
Крупа манная	8	8
Сахар-песок	7	7
Яйцо куриное диетическое	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Масса полуфабриката:	-	120
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
15,22	10,0	14,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
133,05	18,3	177,0	0,47

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,04	0,23	0,32	0,4	0,2

Энергетическая ценность (ккал)
212,5

Технология приготовления: протертый творог смешивают с просеянной крупой

манной, яйцом, сахаром-песком, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280° С в течение 20-30 мин до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 78

Суфле творожное запеченное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Творог 9 % жирн.	71	70
Мука Пшеничная 1 сорта	7	7
Молоко ультрапастеризованное ДП	20	20
Яйцо куриное диетическое	10	10
Сахар-песок	6	6
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масса полуфабриката:	-	113
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,6	9,53	12,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
107,55	17,07	152,68	0,44

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,07	0,18	0,81	1,18	0,29

Энергетическая ценность (ккал)
203,04

Технология приготовления: к протертому творогу добавляют желток, сахар-песок, соль, молоко, муку пшеничную просеянную, хорошо вымешивают. Белок взбивают в

густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, сверху сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-230°C в течение 20-30 минут.

Температура подачи: 65±5°C

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

Макаронник с яйцом и сыром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Изделия макаронные группы А	32	32
Сахар-песок	4	4
Яйцо куриное диетическое	4	4
Масло сладкосливочное несоленое	2	2
Масло сладкосливочное несоленое	2	2
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	4,4	4
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,12	5,14	23,21

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,77	19,76	86,48	0,88

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,05	0,03	0,53	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
155,48

Технология приготовления: перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды), в течение 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или

сито, кладут после стекания воды в емкость. В охлажденные до 60-70°C макаронные изделия добавляют яйца, взбитые с сахаром и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 мин до готовности. Готовый макаронник посыпают тертым сыром. При подаче нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5° С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80

Сырники из творога запеченные собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Творог 9 % жирн.	91	90
Мука Пшеничная 1 сорта	14	14
Яйцо куриное диетическое	4	4
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Сахар-песок	10	10
Масса полуфабриката:	-	118
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,2	10,24	20,57

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
139,38	23,91	201,61	0,68

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,06	0,24	0,63	0,22	0,45

Энергетическая ценность (ккал)
249,36

Технология приготовления: в протертый творог добавляют 2/3 части просеянной муки от рецептурной нормы, яйцо, сахар-песок, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220 °С в течение

15-20 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Вареники ленивые отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Творог 9 % жирн.	74,5	73
Мука Пшеничная 1 сорта	11	11
Яйцо куриное диетическое	6	6
Сахар-песок	5	5
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,14	7,92	14,18

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
85,76	17,09	135,13	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,05	0,18	0,48	0,18	0,34

Энергетическая ценность (ккал)
187,91

Технология приготовления: творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, яйцо, сахар-песок, соль (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм ирезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной нормы) при слабом кипении в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яйцо куриное диетическое	2,5	2,5
Соль поваренная «Экстра»	12,5	12,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,7	11,5	0,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55	12,06	192	2,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,25	0,07	0,44	0,2	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
157

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца куриные диетические используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца куриные диетические в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

При подаче яиц куриных диетических, сваренных вкрутую, к первому блюду, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при групповом порционировании (раздаче).

Температура подачи: 20±5°С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

Соус сметанный (несладкий)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сметана 15%	100	100
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,16	19,19	7,09

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
89,8	11,2	67,7	0,31

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,12	0,04	0,11	0,21	0,4	0,44

Энергетическая ценность (ккал)
215,9

Технология приготовления: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Подают соус сметанный к блюдам из овощей, мяса, рыбы или используют для приготовления запеченных рыбы, мяса, овощей и др.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Соус сметанный с томатом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сметана 15%	100	100
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Томат-паста	3	3
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,3	19,19	7,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
90,4	12,7	69,74	0,38

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,12	0,05	0,11	0,27	1,75	0,47

Энергетическая ценность (ккал)
218,96

Технология приготовления: подготовленную томат-пасту соединяют с соусом сметанным, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течение 3-5 мин, процеживают и вновь доводят до кипения.

Используют соус для приготовления блюд запеченных из овощей и др.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Третьи блюда (компоты, кисели), желе

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чернослив	4	4
Курага	4	4
Изюм	5	4,5
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,4	0,06	13,24

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,8	11,17	14,97	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,02	0,2	0,28	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
46,13

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

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86

Компот из плодов свежих (яблоки)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яблоки свежие	22,7	20
Сахар-песок	6	6
Вода питьевая	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,08	0,08	10,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,43	2,7	2,2	0,46

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,31	10,15	1,04

Энергетическая ценность (ккал)
33,34

Технология приготовления: яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Кисель из ягод свежемороженых (клюква)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вода питьевая	95	95
Клюква б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,05	0,02	11,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,62	2,45	4,57	0,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,27	10,25	1

Энергетическая ценность (ккал)
36,83

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают, процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения и вливают охлажденный сок. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вишня б/з	11	11
Сахар-песок	8	8
Вода питьевая	90	90
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,02	11,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,36	3,76	3,3	0,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,29	10,4	1,03

Энергетическая ценность (ккал)
37,64

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

Компот из плодов быстрозамороженных (ассорти)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Ассорти из плодов б/з	11	11
Сахар-песок	8	8
Вода питьевая	90	90
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,02	11,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,36	3,76	3,3	0,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,29	10,4	1,03

Энергетическая ценность (ккал)
37,64

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают ягодное ассорти, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Компот из плодов сухих (курага)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Курага	12,5	12
Сахар-песок	6	6
Вода питьевая	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,62	0,04	14,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,88	13,6	17,52	0,4

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,14	0,15	1,61	9,23	1

Энергетическая ценность (ккал)
51,78

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

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91

Отвар шиповника

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Шиповник (сухой)	8,0	8,0
Сахар-песок	4,0	4,0
Вода питьевая	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,27	0,11	7,86

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,88	1,36	1,36	0,25

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,006	0,02	0,10	80,0	0

Энергетическая ценность (ккал)
37,88

Технология приготовления: Сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, измельчают, заливают кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятят 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивают 3-4 часа в прохладном месте, а затем процеживают. Неизмельченные плоды шиповника после варки настаивают 22-24 часа. Готовый отвар порционируют в стаканы.

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Кисель из ягод свежемороженых (черная смородина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Смородина черная б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,1	0,04	9,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,75	4,05	6,76	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	20	0,07

Энергетическая ценность (ккал)
28,46

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают отжатый сок и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №93

Напиток лимонный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Лимоны	11	10
Вода питьевая	85	85
Сахар-песок	11	11
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,01	13,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	2,05	2,2	0,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,26	12,75	1,02

Энергетическая ценность (ккал)
47,29

Технология приготовления: лимоны тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. В кипящую воду добавляют сахар и проваривают его 5 минут, сироп процеживают. Полученным сиропом заливают подготовленные лимоны, перемешивают и доводят до кипения. Затем напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №94

Чай с сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) или Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,35	0,35
Вода питьевая	104	102
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	1,79	0,02	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
19,95

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Чай с лимоном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) <i>или</i> Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,35	0,35
Вода питьевая	27	27
Вода питьевая	77	75
Сахар-песок	5	5
Лимоны	4	3,5
Выход:	-	108,5

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,1	0,02	5,11

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,87	2,98	3,65	0,32

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	1,43	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
21,14

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком, кладут ломтик лимона. Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Чай с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай черный байховый	0,35	0,35
Вода питьевая	80	80
Молоко ультрапастеризованное ДП	25	25
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,82	0,82	1,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
5,33	2,34	2,88	0,29

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0	0,55	2,53	0

Энергетическая ценность (ккал)
15

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают

5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Сахар подают отдельно в индивидуальной упаковке промышленного производства.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №97

Фиточай* с сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Фиточай ДП (смесь растительного сырья) <i>или</i> Фиточай в пакетах ДП	0,35	0,35
Вода питьевая	104	102
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,99	1,08	0	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
19,95

Технология приготовления: для приготовления фиточая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают фиточай (смесь растительного сырья) на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный фиточай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат фиточая ухудшаются. На одну порцию фиточая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать фиточай-заварку с фиточаем сухим.

Для приготовления фиточая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

При использовании пакетов для приготовления чая в стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Сахар подают отдельно.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

*Под чаями из растительного сырья («фиточаями») понимаются чаи (горячие напитки), приготовленные путем заваривания кипящей водой специальных (для детского, дошкольного и школьного питания) смесей из различных частей пищевых, пряно-ароматических и лекарственных (без выраженного фармакологического действия) растений (предпочтительно в фильтр-пакетах для индивидуальной заварки), разрешенных к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Кофейный напиток злаковый, на молоке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кофейный напиток	4	4
Молоко ультрапастеризованное ДП	50	50
Вода питьевая	57,5	57,5
Сахар-песок	6	6
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,7	1,85	7,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
53,4	5,96	45	0,058

Витамины, мг					
A (мкг%)	B1	B2	PP (мг%)	C	E
6,4	0,017	0,06	0,04	0,55	0

Энергетическая ценность (ккал)
54,3

Технология приготовления: в кипящую воду всыпают порошок напитка кофейного суррогатного, доводят до кипения, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Кофейный напиток из цикория с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное ДП	70	70
Напиток из цикория	1,6	1,6
Сахар-песок	6	6
Вода питьевая	30	30
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,16	2,3	8,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
79,5	9,1	59,2	0,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,026	0,098	0,065	0,85	0

Энергетическая ценность (ккал)
64,97

Технология приготовления: смесь молока и воды довести до кипения, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

Какао с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Какао-порошок	0,8	0,8
Молоко ультрапастеризованное ДП	50	50
Вода питьевая	55	55
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,69	1,72	7,42

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
63,65	10,95	50,24	0,24

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,08	1,06	5	0

Энергетическая ценность (ккал)
52,26

Технология приготовления: какао-порошок смешивают с сахаром-песком, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании, вливают горячее молоко, оставшуюся воду (кипяток) и доводят до кипения.

Готовое какао разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Сок для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сок яблочно-виноградный для детского питания	100	100
Сок персиковый для детского питания	100	100
Сок яблочный	100	100
Сок грушево-яблочный для детского питания	100	100
Сок сливовый с мякотью для детского питания	100	100
Сок яблочно-вишневый для детского питания	100	100
Сок грушево-яблочный для детского питания	100	100
Сок яблочно-черничный для детского питания	100	100
Сок яблочно-морковный для детского питания	100	100
Сок яблочно-персиковый для детского питания	100	100
Сок яблочно-банановый для детского питания	100	100
Сок яблочно-брусничный для детского питания	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится (в среднем):

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,4	0	11,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,0	11,0	16,0	1,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,01	0,1	1,0	0

Энергетическая ценность (ккал)
47

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Соус молочный (сладкий)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко ультрапастеризованное ДП	75	75
Масло сливочное	4	4
Мука пшеничная 1 сорта	4	4
Вода питьевая	25	25
Соль пищевая «Экстра»	0,25	0,25
Сахар-песок	10	10
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,27	4,9	13,78

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
79,1	9,4	61,3	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,04	0,11	0,1	0,84	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
108,4

Технология приготовления: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в жидкий соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, добавляют сахар-песок, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Подают соус молочный (сладкий) к пудингам, запеканкам, блюдам из круп и овощей.

Температура подачи: 65±5°С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Соус клюквенный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Клюква б/з	12,6	12
Сахар-песок	12	12
Крахмал картофельный	3	3
Вода питьевая	85	85
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,06	0,02	14,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,06	2,65	3,63	0,11

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,8	0

Энергетическая ценность (ккал)
60,63

Технология приготовления: клюкву замороженную заливают горячей водой, кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар-песок и вновь доводят до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром в соотношении 1:5, процеживают. В горячий ягодный сироп сразу же вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения, охлаждают.

Подают соус клюквенный к блюдам из круп, а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: 20±5°C.

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

Мучные блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Оладьи с яблоками

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная 1 сорта	46	46
Яйцо куриное диетическое	9	9
Молоко ультрапастеризованное ДП	50	50
Дрожжи сухие	0,45	0,45
Сахар-песок	3	3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масса теста для оладьев:	-	108
Яблоки свежие	14,3	10
Масса полуфабриката:	-	118
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,72	5,76	38,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
76,32	9,57	59,74	1,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,11	0,14	0,65	1,65	0

Энергетическая ценность (ккал)
237,37

Технология приготовления: в небольшом количестве молока растворяют соль поваренную йодированную, сахар-песок, добавляют предварительно разведенные дрожжи, перемешивают, процеживают, затем соединяют с оставшейся частью молока или воды, подогретых до температуры 35-40°C, добавляют просеянную муку пшеничную, сырое яйцо, перемешивают до образования однородной массы, ставят тесто в теплое место (с температурой 25-30 °C) на 3-4 часа, затем тесто перемешивают (обминают) и дают ему вторично подняться. В тесто для оладьев добавляют яблоки свежие, очищенные от кожицы и семенных гнезд и нарезанные мелкими кубиками или тонкой соломкой, перемешивают.

Оладьи выкладывают на предварительно разогретую блинницу с антипригарным покрытием и выпекают в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Отпускают оладьи по 2-3 штуки на порцию.

Температура подачи: 65±5°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Оладьи

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная 1 сорта	46	46
Яйцо куриное диетическое	9	9
Молоко ультрапастеризованное ДП	50	50
Дрожжи сушеные	0,45	0,45
Сахар-песок	3	3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масса теста для оладьев:	-	108
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,05	11,28	38,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
79,38	9,57	59,74	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,14	0,14	0,65	0,34	0

Энергетическая ценность (ккал)
281,54

Технология приготовления: в небольшом количестве молока растворяют соль поваренную, сахар-песок, добавляют предварительно разведенные дрожжи, перемешивают, процеживают, затем соединяют с оставшейся частью молока или воды, подогретых до температуры 35-40°C, добавляют просеянную муку пшеничную, сырое яйцо, перемешивают до образования однородной массы, ставят тесто в теплое место (с температурой 25-30 °C) на 3-4 часа, затем тесто перемешивают (обминают) и дают ему вторично подняться.

Оладьи выкладывают на предварительно разогретую блинницу с антипригарным

покрытием и выпекают в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
Отпускают оладьи по 2-3 штуки на порцию.

Температура подачи: 65±5°С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с	49,4	49,4
Мука Пшеничная в/с (на подпыл)	2,3	2,3
Молоко ультрапастеризованное ДП	23,4	23,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масло сливочное	1,5	1,5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Масса теста:	-	78
Яблоки свежие	45,2	31,6
Сахар-песок	3,4	3,4
Масса фарша:	-	34
Яйцо куриное диетическое	2	2
Масса полуфабриката:	-	112
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,16	3,02	39,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,76	10,23	37,93	1,12

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0,01	0,1	0,03	1,21	1,1	0,85

Энергетическая ценность (ккал)
229,07

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша яблочного яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют кожицу и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, пересыпают сахаром, перемешивают.

Не допускается хранение фаршей фруктовых без охлаждения, а также оставлять их на следующий день. Фарши фруктовые готовят по мере спроса. Хранят фарши фруктовые при температуре от 4±2°C. Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Тесто дрожжевое, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают хорошо размешанным сырым яйцом. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре 200-240°C в течение 8-10 мин, охлаждают.

Температура подачи: 25±5°C.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

И изделия промышленного производства

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Хлеб зерновой на основе пшеницы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб зерновой	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,6	1,4	45,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,0	55,0	199,0	3,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,22	0,09	3,0	0	-

Энергетическая ценность (ккал)
228,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Хлеб пшеничный из муки высшего сорта (батон нарезной)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Батон нарезной	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,5	2,9	51,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,0	13,0	65,0	1,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,11	0,03	0,9	0	-

Энергетическая ценность (ккал)
262,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

Хлеб ржано-пшеничный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный (украинский)	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,6	1,2	39,61

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
29,0	47,0	150,0	3,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,17	0,08	1,2	0	-

Энергетическая ценность (ккал)
198,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 110

Масло коровье сладко-сливочное несоленое

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Масло коровье сладко-сливочное несоленое	5	5
Выход:	-	5

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,50	82,5	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,0	0,4	19,0	0,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,59	0	0,1	0,05	0	21,0

Энергетическая ценность (ккал)
748,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

**Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания
с жирностью до 45% в порционной нарезке**

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45% порционный	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
26	26,1	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
1000	45	640	0,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,23	0,03	0,3	0,2	0,8	0,5

Энергетическая ценность (ккал)
344

Технология приготовления: с упаковок сыра снимают наружное покрытие. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи: $14\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сыр мягкий ДП (111615003)	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,1	13,5	3,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
181

Технология приготовления: с сыра снимают упаковку, порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи: $14\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Изделие деликатесное из мяса (ветчина) для школьного питания порциями

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Ветчина детская (152115201)	102,8	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
22,6	20,9	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22	35	268	2,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
279

Технология приготовления: изделия деликатесные очищают от шпига, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона, полученные круги разрезают пополам по 2-3 куску на порцию. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 30-40 мин.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Колбаски детские	103	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,4	20,1	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25	0	0	1,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,09	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
226

Технология приготовления: колбаски или сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента отваривания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Молоко ультрапастеризованное (стерилизованное) для питания детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное (стерилизованное)	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,8	3,2	4,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
115,0	14,0	91,0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,015	0,02	0,13	0,1	0,6	-

Энергетическая ценность (ккал)
58,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116

Молоко ультрапастеризованное (стерилизованное) для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное (стерилизованное) для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,8	3,2	4,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
115,0	0	0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,15	0	1,3	0

Энергетическая ценность (ккал)
58

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 117

Кефир для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кефир для детского питания	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,8	3,2	4,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120,0	14,0	95,0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,17	0,1	0,7	-

Энергетическая ценность (ккал)
56,8

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,8	3,2	4,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120,0	14,0	95,0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,17	0,1	0,7	-

Энергетическая ценность (ккал)
56,8

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 119

Ряженка для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Ряженка для детского питания	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,9	2,5	4,2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
124	14	92	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,13	0,1	0,3	0

Энергетическая ценность (ккал)
54,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,9	2,5	4,2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
124	14	92	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,13	0,1	0,3	0

Энергетическая ценность (ккал)
54,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121

Продукт кисломолочный для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Продукт кисломолочный для детского питания	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,0	3,5	6,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120,0	14,0	95,0	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,075	0,17	0,1	7,5	20,0

Энергетическая ценность (ккал)
70,3

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Продукт кисломолочный для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Продукт кисломолочный для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,0	3,5	6,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120,0	14,0	95,0	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,075	0,17	0,1	7,5	20,0

Энергетическая ценность (ккал)
70,3

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Ацидофилин для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Ацидофилин	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,9	3,2	3,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120	15	98	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,16	0,1	1,6	0

Энергетическая ценность (ккал)
154,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124

Ацидофилин для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Ацидофилин для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,9	3,2	3,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120	15	98	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,16	0,1	1,6	0

Энергетическая ценность (ккал)
154,0

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Йогурт питьевой для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Йогурт питьевой для ДП	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,2	2,5	16

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
119,0	14,0	91,0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,15	0,2	0,6	0

Энергетическая ценность (ккал)
99

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Йогурт питьевой для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Йогурт питьевой для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,2	2,5	16

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
119,0	14,0	91,0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,15	0,2	0,6	0

Энергетическая ценность (ккал)
99

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 127

Йогурт для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Йогурт для ДП	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,0	3,2	3,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
122,0	15	96	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,02	0,2	0,6	0

Энергетическая ценность (ккал)
68

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

Бифидокефир для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Бифидокефир для ДП	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,8	3,2	4,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120,0	14,0	95,0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,17	0,1	0,7	-

Энергетическая ценность (ккал)
56,8

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Бифидокефир для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Бифидокефир для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,8	3,2	4,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
120,0	14,0	95,0	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,17	0,1	0,7	-

Энергетическая ценность (ккал)
56,8

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 130

Сок для питания детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной упаковке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сок яблочно-виноградный	100	100
Сок персиковый	100	100
Сок яблочный	100	100
Сок грушево-яблочный	100	100
Сок сливовый с мякотью	100	100
Сок яблочно-вишневый	100	100
Сок грушево-яблочный	100	100
Сок яблочно-черничный	100	100
Сок яблочно-морковный	100	100
Сок яблочно-персиковый	100	100
Сок яблочно-банановый	100	100
Сок яблочно-брусничный	100	100
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится (в среднем):

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,4	0	11,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,0	11,0	16,0	1,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,01	0,1	1,0	0

Энергетическая ценность (ккал)
47

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

Примечания:

1. По согласованию со специалистами здравоохранения допускается применять вместо соли поваренной «Экстра» - йодированную соль
2. Для приготовления блюд применяются только яйца куриные диетические, которые предварительно обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.