

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **76**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ	29	20	2,9	2
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	13	10	1,3	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
ГОВЯДИНА Б/К	54	40	5,4	4
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0,4	0,3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,70
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	11,80
Энергетическая ценность, ккал	168,10

С, мг	8,40
А, мкг рет. экв.	192,40
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,00
В2, мг	0,10
В12, мкг	1,00
В6, мкг	0,20
РР, мг	2,10
Фолиевая кислота, мкг	15,50

Са, мг	45,00
Р, мг	114,10
Mg, мг	31,30
Fe, мг	2,20
Zn, мг	1,80
К, мг	471,80
I, мкг	8,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) и прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **258**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	125,3	105,3	12,53	10,53
КАРТОФЕЛЬ	152	106,7	15,2	10,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	13,3	1,6	1,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,90
Жиры, г	21,20
Углеводы, г	17,30
Энергетическая ценность, ккал	330,90

С, мг	9,50
А, мкг рет. экв.	9,10
Е, мг	2,90
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,20
В2, мг	0,30
В12, мкг	2,70
В6, мкг	0,70
РР, мг	5,10
Фолиевая кислота, мкг	19,20

Са, мг	22,40
Р, мг	242,50
Mg, мг	46,00
Fe, мг	3,70
Zn, мг	3,90
К, мг	996,30
І, мкг	13,50
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневым, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ**

Номер рецептуры: **133**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	219,6	153	21,96	15,3
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	23,4	18	2,34	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	34,2	28,8	3,42	2,88
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	14,4	14,4	1,44	1,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70
Жиры, г	14,20
Углеводы, г	26,60
Энергетическая ценность, ккал	242,20

С, мг	14,40
А, мкг рет. экв.	300,30
Е, мг	6,40
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,20
В2, мг	0,10
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,50
РР, мг	2,00
Фолиевая кислота, мкг	17,30

Са, мг	32,90
Р, мг	106,20
Mg, мг	43,50
Fe, мг	2,00
Zn, мг	0,90
К, мг	987,10
I, мкг	9,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают. В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту, заливают кипящей водой или бульоном (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), кладут соль и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;
- цвет — соответствует цвету тушеного картофеля с морковью, луком и томатом;
- вкус — тушеного картофеля и овощей, кисло-сладкий, в меру соленый;
- запах — тушеного картофеля, с ароматом лука и томата;
- консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	83,1	83,1	8,31	8,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,6	124,6	12,46	12,46
СОЛЬ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,00
Жиры, г	7,90
Углеводы, г	43,30
Энергетическая ценность, ккал	276,70

С, мг	0,00
А, мкг рет. экв.	32,60
Е, мг	5,70
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,30
В2, мг	0,20
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,30
РР, мг	2,80
Фолиевая кислота, мкг	26,60

Са, мг	26,50
Р, мг	225,30
Mg, мг	151,10
Fe, мг	5,30
Zn, мг	1,70
К, мг	317,40
І, мкг	2,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

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

С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности обычным способом: при варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф; при варке в пищеварочном котле после набухания крупы кашу выкладывают на сито, закрывают крышкой и доводят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным или посыпают сахаром, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда. Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	46,8	46,8	4,68	4,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	69,5	69,5	6,95	6,95
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	105	105	10,5	10,5
СОЛЬ	1,1	1,1	0,11	0,11
САХАР ПЕСОК	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50
Жиры, г	9,20
Углеводы, г	36,50
Энергетическая ценность, ккал	250,70

С, мг	0,60
А, мкг рет. экв.	52,00
Е, мг	1,40
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,10
В2, мг	0,20
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,10
РР, мг	0,60
Фолиевая кислота, мкг	10,80

Са, мг	129,10
Р, мг	122,80
Mg, мг	21,60
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,70
К, мг	215,60
І, мкг	9,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес», манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№ 4, 5, 7, «Артек»).

Ячневую крупу или хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным или посыпают сахаром. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	32,6	32,6	3,26	3,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,2	75,2	7,52	7,52
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,1	112,1	11,21	11,21
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,30
Жиры, г	9,20
Углеводы, г	30,70
Энергетическая ценность, ккал	221,60

С, мг	0,60
А, мкг рет. экв.	53,30
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,00
В2, мг	0,20
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,10
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	6,20

Са, мг	130,40
Р, мг	136,60
Mg, мг	29,70
Fe, мг	0,40
Zn, мг	0,90
К, мг	197,80
І, мкг	10,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке, на смеси молока и воды и на воде. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-6,5 кг из 1 кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как и вязкие, но с большим количеством жидкости.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным или сахаром в количествах, указанных в рецептуре, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (15-20 г на порцию). Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 402

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **402**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	21	21
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	21,80
Энергетическая ценность, ккал	86,20

С, мг	0,00
А, мкг рет. экв.	1,60
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,00
РР, мг	0,00
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Са, мг	9,10
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,90
Fe, мг	0,00
Zn, мг	0,00
К, мг	1,30
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты сортируют по видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4 см. Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **241**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	136	68	13,6	6,8
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	28	20	2,8	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	8,7	25 шт.	0,87
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,60
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	6,20
Энергетическая ценность, ккал	116,40

С, мг	0,80
А, мкг рет. экв.	364,20
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,30
В1, мг	0,10
В2, мг	0,10
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,10
РР, мг	1,00
Фолиевая кислота, мкг	6,40

Са, мг	53,00
Р, мг	189,40
Mg, мг	44,60
Fe, мг	1,10
Zn, мг	1,10
К, мг	374,40
І, мкг	105,80
F, мг	0,50
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их соусом паровым и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**

Номер рецептуры: **272**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	88	74	8,8	7,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,60
Жиры, г	17,20
Углеводы, г	14,10
Энергетическая ценность, ккал	263,10

С, мг	0,00
А, мкг рет. экв.	0,00
Е, мг	2,90
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,10
В12, мкг	1,90
В6, мкг	0,30
РР, мг	3,50
Фолиевая кислота, мкг	6,20

Са, мг	14,40
Р, мг	167,80
Mg, мг	26,20
Fe, мг	2,70
Zn, мг	2,50
К, мг	290,90
І, мкг	5,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная. сочная. пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК**

Номер рецептуры: **432**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20
Жиры, г	1,50
Углеводы, г	24,30
Энергетическая ценность, ккал	117,30

С, мг	0,30
А, мкг рет. экв.	8,80
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,10
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,00
РР, мг	0,40
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Са, мг	68,00
Р, мг	65,90
Mg, мг	18,60
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,20
К, мг	110,30
І, мкг	4,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	136,7	121,7	13,67	12,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	13,3	13,3	1,33	1,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	13,3	1,5	1,33
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	16,7	13,3	1,67	1,33
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,3	3,3	0,33	0,33
КРУПА РИСОВАЯ	58,3	58,3	5,83	5,83
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	25,50
Жиры, г	34,20
Углеводы, г	41,50
Энергетическая ценность, ккал	555,20

С, мг	2,30
А, мкг рет. экв.	288,90
Е, мг	6,20
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,20
В12, мкг	0,70
В6, мкг	0,70
РР, мг	8,40
Фолиевая кислота, мкг	19,50

Са, мг	32,20
Р, мг	275,30
Mg, мг	53,80
Fe, мг	2,50
Zn, мг	3,50
К, мг	373,20
І, мкг	9,50
F, мг	0,20
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	219,6	153,6	21,96	15,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	27,6	27,6	2,76	2,76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	24,00
Энергетическая ценность, ккал	161,80

С, мг	12,50
А, мкг рет. экв.	36,90
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,20
В2, мг	0,10
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,50
РР, мг	1,60
Фолиевая кислота, мкг	12,30

Са, мг	44,30
Р, мг	103,50
Mg, мг	35,30
Fe, мг	1,40
Zn, мг	0,70
К, мг	913,60
І, мкг	10,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 141

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **141**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,5	5,5	0,55	0,55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,6	52,6	5,26	5,26
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	18	18	1,8	1,8
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
КАРТОФЕЛЬ	78,9	55,4	7,89	5,54
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	34,6	27,7	3,46	2,77
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,6	27,7	1,66	2,77
РЕПА	37,4	27,7	3,74	2,77
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	44,3	34,6	4,43	3,46
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,03	0,03	0,003	0,003
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50
Жиры, г	15,70
Углеводы, г	17,60
Энергетическая ценность, ккал	218,30

С, мг	12,30
А, мкг рет. экв.	499,60
Е, мг	3,50
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,20
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	14,40

Са, мг	60,10
Р, мг	82,40
Mg, мг	32,10
Fe, мг	1,50
Zn, мг	0,60
К, мг	510,20
І, мкг	7,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль, специи.

Правила оформления, подачи блюд:

Рагу кладут горкой на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным и посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам, соуса томатного — красновато-оранжевый;
- вкус — умеренно-соленый со сладковатым привкусом моркови;
- запах — овощной, без порочащих признаков;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 231

Наименование изделия: **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **231**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	315	157,5	31,5	15,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,5	47,5	4,75	4,75
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	57,5	45	5,75	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	25	20	2,5	2
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	10	7,5	1	0,75
СЕЛЬДЕРЕЙ	5	2,5	0,5	0,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12,5	12,5	1,25	1,25
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	25,30
Жиры, г	13,10
Углеводы, г	11,50
Энергетическая ценность, ккал	256,30

С, мг	4,90
А, мкг рет. экв.	771,60
Е, мг	6,10
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,20
В2, мг	0,20
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,40
РР, мг	2,30
Фолиевая кислота, мкг	18,60

Са, мг	92,10
Р, мг	384,90
Mg, мг	103,00
Fe, мг	2,20
Zn, мг	2,30
К, мг	909,80
І, мкг	240,10
F, мг	1,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы припускают, разбирают от костей, нарезают из филе с кожей без костей, посыпают солью, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют растительное масло, томатную пасту, сахар, соль, лимонную кислоту, закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок тушеной рыбы, вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Для естественной витаминизации блюда целесообразно посыпать блюдо мелко рубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски рыбы определенной формы, слегка деформированные, покрыты овощами с соусом и расположены рядом с аккуратно уложенным гарниром. Соус стекает с порционных кусков рыбы и слегка смачивает гарнир;
- цвет филе рыбы на разрезе соответствует виду рыбы: у горбуши с розоватым оттенком, у других видов рыбы белый различных оттенков или темная поверхность оранжево-коричневая от томата и тушеных в соусе овощей;
- вкус — приятный сладковато-кислый слегка соленый;
- запах — не резкий, характерный для определенного вида рыбы с легким оттенком тушеных овощей и томата;
- консистенция — упругая. нежная. сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	71	50	7,1	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	12,5	10	1,25	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	53,33	40	5,33	4
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0,4	0,3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,50
Жиры, г	11,40
Углеводы, г	17,80
Энергетическая ценность, ккал	216,20

С, мг	5,30
А, мкг рет. экв.	207,20
Е, мг	2,20
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,30
В2, мг	0,10
В12, мкг	0,20
В6, мкг	0,40
РР, мг	3,50
Фолиевая кислота, мкг	11,40

Са, мг	43,00
Р, мг	139,30
Mg, мг	39,60
Fe, мг	2,50
Zn, мг	1,70
К, мг	556,90
І, мкг	6,70
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящие капли масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	129	90	12,9	9
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	6	5	0,6	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	38	38	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	53,33	40	5,33	4
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,30
Жиры, г	12,50
Углеводы, г	19,20
Энергетическая ценность, ккал	222,60

С, мг	8,20
А, мкг рет. экв.	134,90
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,10
В2, мг	0,30
В12, мкг	0,20
В6, мкг	0,50
РР, мг	3,70
Фолиевая кислота, мкг	11,70

Са, мг	69,00
Р, мг	149,70
Mg, мг	35,30
Fe, мг	1,60
Zn, мг	1,40
К, мг	679,30
І, мкг	11,00
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь и лук репчатый, варят до готовности, протирают.

Пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное сливочное масло и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают.

Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют горячим молоком с прокипяченным маслом сливочным

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья (15 г на порцию), или пирожки, или гренки из пшеничного хлеба. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей, без пленок на поверхности;
- цвет — светло-серый с кремовым оттенком;
- вкус, запах — картофеля и свежих овощей, нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком, умеренно соленый;
- консистенция — нежная, бархатистая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	1,6	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	54,60

С, мг	0,10
А, мкг рет. экв.	39,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,20
В6, мкг	0,00
РР, мг	0,00
Фолиевая кислота, мкг	3,50

Са, мг	132,00
Р, мг	75,00
Mg, мг	5,30
Fe, мг	0,20
Zn, мг	0,50
К, мг	13,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	9,10
Энергетическая ценность, ккал	42,70

С, мг	0,00
А, мкг рет. экв.	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,00
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	5,40

Са, мг	4,10
Р, мг	15,10
Mg, мг	5,90
Fe, мг	0,40
Zn, мг	0,10
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 1 СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	22,80
Энергетическая ценность, ккал	106,60

С, мг	0,00
А, мкг рет. экв.	0,00
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,10
РР, мг	0,60
Фолиевая кислота, мкг	13,50

Са, мг	10,40
Р, мг	37,80
Mg, мг	14,90
Fe, мг	0,90
Zn, мг	0,40
К, мг	64,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ ФОРМОВОЙ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,70
Энергетическая ценность, ккал	61,20

С, мг	0,00
А, мкг рет. экв.	0,00
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,10
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	9,00

Са, мг	5,40
Р, мг	26,10
Mg, мг	5,70
Fe, мг	1,20
Zn, мг	0,40
К, мг	40,80
І, мкг	1,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
Выход: 185/15/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	14,30
Энергетическая ценность, ккал	58,40

С, мг	1,10
А, мкг рет. экв.	0,10
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,60

Са, мг	15,00
Р, мг	8,80
Mg, мг	6,50
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,00
К, мг	37,30
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье, джем, повидло подают отдельно в розетке. По второму варианту воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом, повидлом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом). Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
Выход: 185/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	14,10
Энергетическая ценность, ккал	56,20

С, мг	0,00
А, мкг рет. экв.	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Са, мг	12,50
Р, мг	7,40
Mg, мг	5,80
Fe, мг	0,70
Zn, мг	0,00
К, мг	25,90
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье, джем, повидло подают отдельно в розетке. По второму варианту воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом, повидлом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом). Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	63	50	6,3	5
КАРТОФЕЛЬ	43	30	4,3	3
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	12,5	10	1,25	1
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0,4	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	53,33	40	5,33	4
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,60
Жиры, г	11,10
Углеводы, г	8,30
Энергетическая ценность, ккал	161,10

С, мг	12,70
А, мкг рет. экв.	207,90
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,10
В1, мг	0,00
В2, мг	0,10
В12, мкг	0,20
В6, мкг	0,40
РР, мг	3,20
Фолиевая кислота, мкг	11,60

Са, мг	47,60
Р, мг	102,20
Mg, мг	27,00
Fe, мг	1,50
Zn, мг	1,20
К, мг	389,70
І, мкг	6,20
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. В остальном готовят как указано в ТК № 83. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатным пюре (3 г на 250 г супа).

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящие капли масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.