

Утверждаю:  
 директор Зеленодольского филиала  
 МБОУ СОШ №7 с Чкаловское  
 Н.Н. Андриенко.



2022

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №62**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. 2014 г

Наименование сырья.

	Брутто г.	Нетто г.
Свекла		
до 01.01	18,6	14,4
с 01.01	19,2	14,4
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	25,62	19,2
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	27,6	19,2
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	29,52	19,2
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	31,98	19,2
Морковь красная т/о-0,5%,		
до 01.01 х/о-20%	14,4	11,4
с 01.01 х/о-25%	15,0	11,4
Горошек зеленый консервированный натуральный (х/о-35%)	6,6	4,2
Огурец консервированный без укуса очищенный (х/о-20%)	10,8	8,4
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Петрушка (зелень)	0,6	0,44
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,15	0,15
<b>Выход</b>		<b>60</b>

Наименование	Пищевые вещества			витамины			Минеральн вещ		энерг ккал
	белки	жиры	углев	В1	В2	С	Са	Fe	
Винегрет с растительным маслом	0,96	3,11	5,04	0,04	0,03	6,6	16,02	5,4	54,91

**Способ приготовления:**

Морковь, картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, зачищают, повторно промывают в проточной питьевой воде небольшими партиями с использованием дуршлага в течение 5 минут и варят в кожуре. Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, горошек охлаждают. Приготовленные овощи соединяют, перед подачей заправляют солью, растительным маслом и посыпают рубленой зеленью.



Утверждаю:  
 совет по питанию  
 директор Зеленодольского филиала  
 МБОУ СОШ №7с Чкаловское  
 Н.Н. Андриенко  
 « 1 » сентября 2021 г.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №50**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронны отварные с маслом

сливочным

Номер рецептуры: №332 с 271

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. 2014 г.

	Брутто г. Нетто г.	
	Макаронные изделия	50,6
Масса отварных макарон		190,0
Масло сливочное несоленое	8,0	8,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия		
масса полуфабриката	1,0	1,0
т/о – 11%		226
<b>Выход</b>	<b>200</b>	

Наименование	Пищевые вещества			витамины			Минеральн вещ		энерг ккал
	белки	жиры	углев	B1	B2	C	Ca	Fe	
Макаронные изделия	4,48	9,2	24,36	0,05	0,026	-	10,91	0,73	198,8

**Способ приготовления:**

Макаронные изделия засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1 л воды на 100 г продукта), и отварить до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, дать стечь воде, затем заправить растопленным сливочным маслом (1/2 часть от рецептурной нормы), перемешать.

Срок реализации не менее 30 минут с момента приготовления.



Утверждаю: совет по питанию  
Директор Зеленодольского ф-ла  
МБОУ СОШ № 7 с. Чкаловское

№ \_\_\_\_\_ Н.Н. Андриенко  
« 1 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Технологическая карта № 5  
Наименование изделия: Соус томатный

Номер рецептуры: 228

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2014.

Наименование сырья	Брутто г	Нетто г
Мука пшеничная	3	3
Томатное пюре	2	2
Лук	4	3
Морковь	13.3	10
Бульон или вода	50	50
Выход		50

Пищевые вещества			
Белки г	Жиры г	Углеводы г	Ккал г
0.69	1.95	3.09	31

**Технология приготовления:**

Лук и морковь пассеруют в масле с добавлением томатного пюре 15-20 минут.

Просеянную муку пассеруют при температуре 150-160 градусов в сковороде или на протвине слоем не более 4 см. до приобретения светло-коричневого цвета.

Теплую муку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4 перемешивают доводят до кипения добавляют пассированные овощи томатным пюре и варят до готовности.

Соус процеживают овощи перетерают и доводят до кипения

**Требования к качеству:**

*Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.*

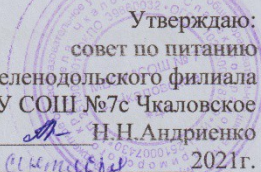
*Консистенция: вязкая полужидкая эластичная.*

*Цвет: кремовый*

*Вкус: умеренно соленый томатной пасты лука и моркови*

*Запах: овощей в сочетании томатной пасты.*



  
 Утверждаю:  
 совет по питанию  
 директор Зеленодольского филиала  
 МБОУ СОШ №7с Чкаловское  
 Н.Н. Андриенко  
 « 7 » (11) июля 2021г.

**Технологическая карта № 34**

**Наименование изделия: Тефтели из фарша мясокрупные**

**Номер рецептуры: 174**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. 2014 г.

	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (котлетное мясо)	62	45
Вода	7	7
Крупа рисовая	6	6
Масса готового рассыпчатого риса		18
Лук репчатый	21	18
Яйцо	1/13 шт.	3
Масло растительное	2	2
Масса пассерованного лука		8
Мука пшеничная	4	4
Масса полуфабриката		83
Масло растительное	4	4
Выход		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
8,98	9,49	7,31	150,5	4,59	0,23	0,04	0,04	0,79

**Технология приготовления**

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.



При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.  
Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

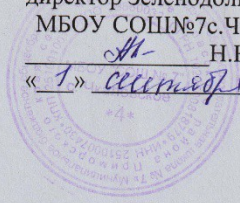
*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.



Утверждаю:  
совет по питанию  
директор Зеленодольского ф-ала  
МБОУ СОШ №7с. Чкаловское  
Н.Н. Андриенко  
« 1 » сентября 2021г.



**Технологическая карта № 8**

**Наименование изделия:** булочка с повидлом ,(сгущ.молоком)

**Номер рецептуры:**294

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. 2014 г.

Наименование сырья	норма
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	32
Сахар	2
Масло коровье сладкосливочное	4 или 1/10 шт.
Яйцо	4 или 1/10 шт.
Дрожжи хлебопекарные	1,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	8
Мука на подпыл	1
Повидло,(сгущ.молоко)	29
Жир для смазки листов	1
Яйцо для смазки	1,5 или 1/27 шт.
Выход	70

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,96	2,48	33,3	178,3

**Технология приготовления**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают,



Утверждаю: совет по питанию  
директор Зеленодольского филиала  
МБОУ СОШ №7 с. Чкаловское  
Н.Н. Андриенко  
« 1 » сентября 2021 г.

**Технологическая карта № 7**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры: 241**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. 2014 г

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	22	22
Или курага	22	22
Или чернослив	22	22
Или урюк	22	22
Или изюм	22	22
Или яблоки сушеные	22	22
Или груши сушеные	22	22
Сахар-песок	15	15
Вода	190	190
Выход		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,48	0	23,8	90

**Технология приготовления**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.



**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.



Утверждаю:  
 директор Зеленодольского филиала  
 МБОУ СОШ №7с Чкаловское  
 Н.Н. Андриенко  
 « 4 » *сентября* 2014 г.

**Технологическая карта № 29**

**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями**

**Номер рецептуры: 38**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. 2014 г.**

Наименование сырья	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	39	35
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	36	32
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	32	29
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Картофель		
с 01.09-31.10	67	50
с 31.10-31.12	72	50
с 31.12-28.02	77	50
с 29.02-01.09	84	50
Макаронные изделия	20	20
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Бульон или вода	175	175
Выход супа		250
Отварная мякоть птицы без кожи		13
Выход с мясом птицы		250/13