

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Батон нарезной**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Возраст учащегося	7-11
Выход	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,58	B1 (мг)	0,02
Жиры (г)	0,20	C (мг)	-
Углеводы (г)	9,66	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	46,76	E (мг)	0,26
		Ca (мг)	4,60
		P (мг)	17,40
		Mg (мг)	6,60
		Fe (мг)	0,22

Возраст учащегося	12-18
Выход	30



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,37	B1 (мг)	0,03
Жиры (г)	0,30	C (мг)	-
Углеводы (г)	14,49	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	70,14	E (мг)	0,39
		Ca (мг)	6,90
		P (мг)	26,10
		Mg (мг)	9,90
		Fe (мг)	0,33

Технология приготовления.

Приготавливают и выпекают булочку домашнюю из дрожжевого теста так же, как булочку ванильную, но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло (порциями).**

Номер рецептуры: **14.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Выход	-	10	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,10
Жиры (г)	7,20
Углеводы (г)	0,13
Энергетическая ценность (ккал)	65,72

В1 (мг)	-
С (мг)	-
А (мг)	40,00
Е (мг)	0,10
Са (мг)	2,40
Р (мг)	3,00
Mg (мг)	-
Fe (мг)	-



Технология приготовления.

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

М.А. Тутельяна

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр (порциями).**

Номер рецептуры: **15.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		100 порций	
	1 порция			
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сыр российский	32	30	3,2	3,0
Выход	-	10	-	-

Возраст учащегося	7-11
Выход	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,64	В1 (мг)	0,01
Жиры (г)	5,90	С (мг)	0,14
Углеводы (г)	-	А (мг)	52,0
Энергетическая ценность (ккал)	71,66	Е (мг)	0,10
		Са (мг)	176,0
		Р (мг)	100,0
		Mg (мг)	7,00
		Fe (мг)	0,20



Возраст учащегося	12-18
Выход	30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,96	В1 (мг)	0,01
Жиры (г)	8,85	С (мг)	0,21
Углеводы (г)	-	А (мг)	78,0
Энергетическая ценность (ккал)	107,49	Е (мг)	0,15
		Са (мг)	264,0
		Р (мг)	150,0
		Mg (мг)	10,50
		Fe (мг)	0,30

Технология приготовления.

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной.**

Номер рецептуры: **67.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Картофель	28,9	21,0	2,89	2,10
Свёкла	19,1	15,0	1,91	1,50
Морковь	12,6	10,0	1,26	1,00
Огурцы солёные	18,8	15,0	10,13	8,10
Капуста квашеная	21,4	15,0	2,14	1,50
Лук репчатый	17,9	15,0	1,79	1,50
Масло растительное	10,0	10,0	10,0	10,0
Выход	-	100,0	-	-

Возраст учащегося	7-11
Выход	60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,46
Жиры (г)	3,06
Углеводы (г)	0,79
Энергетическая ценность (ккал)	44,79

В1 (мг)	0,12
С (мг)	4,62
А (мг)	-
Е (мг)	-
Ca (мг)	16,68
Р (мг)	7,92
Mg (мг)	8,04
Fe (мг)	0,34



Возраст учащегося	12-18
Выход	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,62
Жиры (г)	6,20
Углеводы (г)	8,90
Энергетическая ценность (ккал)	97,88

В1 (мг)	0,10
С (мг)	13,00
А (мг)	-
Е (мг)	2,95
Ca (мг)	40,40
Р (мг)	48,80
Mg (мг)	23,40
Fe (мг)	1,02

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый.**

Номер рецептуры: **119.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	53,4	40	5,34	4
Горох лущеный	16,2	16	1,62	1,6
Лук репчатый	9,6	8,0	0,96	0,8
Морковь	12,6	10,0	1,26	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон (техн. карта №108)	140	140	14,0	14,0
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Возраст учащегося	7-11
Выход	250/1



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,50	В1 (мг)	0,15
Жиры (г)	3,25	С (мг)	1,00
Углеводы (г)	3,50	А (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	128,25	Е (мг)	1,00
		Са (мг)	82,50
		Р (мг)	327,50
		Mg (мг)	47,50
		Fe (мг)	2,25

М.В. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	66,75	50	6,58	5
Горох лущеный	20,25	20	2,03	2
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Морковь	15,75	12,5	1,58	1,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	175	175	17,5	17,5
Выход		250		25

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис отварной.**

Номер рецептуры: **304.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Рис	36,0	36,0	3,60	3,60
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход	-	100,0	-	-

Возраст учащегося	7-11
Выход	150/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,67	B1 (мг)	0,03
Жиры (г)	5,42	C (мг)	-
Углеводы (г)	36,67	A (мг)	27,00
Энергетическая ценность (ккал)	210,11	E (мг)	0,60
		Ca (мг)	2,61
		P (мг)	61,50
		Mg (мг)	19,01
		Fe (мг)	0,53



Возраст учащегося	12-18
Выход	180/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,40	B1 (мг)	0,02
Жиры (г)	6,50	C (мг)	-
Углеводы (г)	44,90	A (мг)	32,40
Энергетическая ценность (ккал)	252,13	E (мг)	0,72
		Ca (мг)	3,13
		P (мг)	73,80
		Mg (мг)	22,80
		Fe (мг)	0,63

Технология приготовления.

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, тушённая в томате с овощами.**

Номер рецептуры: **229.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Минтай	123	62	12,3	6,2
Вода или бульон	19	19	1,9	1,9
Морковь	23	18	2,3	1,8
Петрушка (корень)	4	3	0,4	0,3
Сельдерей (корень)	2	1	0,2	0,1
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2
Гвоздика	0,01	0,01	0,001	0,001
Корица	0,01	0,01	0,001	0,001
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушёной рыбы		50		0,5
Масса готовой рыбы с тушёными овощами и соусом		100		10,0
Выход	-	100	-	-

Возраст учащегося	7-11
Выход	80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,8	Ca (мг)	33,664
Жиры (г)	3,96	Mg (мг)	29,04
Углеводы (г)	3,04	Fe (мг)	0,6
Энергетическая ценность (ккал)	84	C (мг)	2,49



Возраст учащегося	12-18
Выход	120

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из апельсинов или мандаринов.**

Номер рецептуры: **636.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		100 порций	
	1 порция		брутто, кг.	нетто, кг.
	брутто, гр.	нетто, гр.		
Апельсины	75	50	7,5	5,0
Мандарины	68	50	6,8	5,0
Вода	125	125	12,5	12,5
Сахар	30	30	3,0	3,0
Выход	200		20,0	

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200/1



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,8	Ca (мг)	18
Жиры (г)	-	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	22,4	Fe (мг)	1,2
Энергетическая ценность (ккал)	117,6	C (мг)	-

Технология приготовления.

Апельсины или мандарины моют очищают от кожицы, нарезают, заливают сиропом и дают настояться, доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный.**

Номер рецептуры: **ПР.**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Химический состав данного блюда

		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины С	Энерг.ценность, ккал
Хлеб пшеничный	20 г	1,58	0,2	9,66	-	46,76
	30 г	2,37	0,30	14,49	-	70,14
	40 г	3,16	0,40	19,32	-	93,52
	50 г	3,95	0,50	24,15	-	116,90
Хлеб ржано-пшеничный	40 г	2,24	0,44	19,76	-	91,96
	60 г	3,36	0,66	1,02	-	137,94

Возраст учащегося	7-11
Выход	20 и 40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Хлеб пшеничный

Белки (г)	1,58	В1 (мг)	0,02
Жиры (г)	0,20	С (мг)	-
Углеводы (г)	9,66	А (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	46,76	Е (мг)	0,26
		Са (мг)	4,60
		Р (мг)	17,40
		Mg (мг)	6,60
		Fe (мг)	0,22



Хлеб ржано-пшеничный

Белки (г)	2,24	В1 (мг)	0,04
Жиры (г)	0,44	С (мг)	-
Углеводы (г)	19,76	А (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	91,96	Е (мг)	0,36
		Са (мг)	9,20
		Р (мг)	42,40
		Mg (мг)	10,00
		Fe (мг)	1,24

Возраст учащегося	12-18
Выход	30 и 60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Хлеб пшеничный

Белки (г)	2,37	B1 (мг)	0,03
Жиры (г)	0,30	C (мг)	-
Углеводы (г)	14,49	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	70,14	E (мг)	0,39
		Ca (мг)	6,90
		P (мг)	26,10
		Mg (мг)	9,90
		Fe (мг)	0,33

Хлеб ржано-пшеничный

Белки (г)	3,36	B1 (мг)	0,07
Жиры (г)	0,66	C (мг)	-
Углеводы (г)	1,02	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	137,94	E (мг)	0,54
		Ca (мг)	13,80
		P (мг)	63,60
		Mg (мг)	15,00
		Fe (мг)	1,86



Технология приготовления: хлеб нарезают на ломтики.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Творожный сырок.**

Номер рецептуры: **ПР.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творожный сырок	50	50	5,0	5,0
Выход	-	20	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	50



Белки (г)	7,50	В1 (мг)	0,02
Жиры (г)	4,00	С (мг)	0,25
Углеводы (г)	5,75	А (мг)	20,00
Энергетическая ценность (ккал)	89,00	Е (мг)	0,10
		Са (мг)	99,00
		Р (мг)	99,00
		Mg (мг)	10,50
		Fe (мг)	0,20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соки овощные, фруктовые, ягодные.**

Номер рецептуры: **389.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто , кг.	нетто, кг.
Сок томатный, морковный, сливочный, яблочный, абрикосовый, вишневый, виноградный	200	200	0,2	0,2
Выход	-	200	-	-

Сок яблочный

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,0	B1 (мг)	0,02
Жиры (г)	0,20	C (мг)	4,00
Углеводы (г)	20,20	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	86,60	E (мг)	0,20
		Ca (мг)	14,00
		P (мг)	14,00
		Mg (мг)	8,00
		Fe (мг)	2,80



Сок виноградный

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12- 18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	B1 (мг)	0,04
Жиры (г)	0,4	C (мг)	4,00
Углеводы (г)	32,6	A (мг)	0,15
Энергетическая ценность (ккал)	136,4	E (мг)	-
		Ca (мг)	40
		P (мг)	11
		Mg (мг)	14
		Fe (мг)	0,8

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гречка отварная рассыпчатая с сахаром.**

Номер рецептуры: **302.**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	45,9	45,9	4,59	4,59
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	1	1	0,1	0,1
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход	-	100,0	-	-

Возраст учащегося	7-11
Выход	150/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,90	B1 (мг)	0,20
Жиры (г)	4,10	C (мг)	-
Углеводы (г)	39,84	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	231,86	E (мг)	-
		Ca (мг)	14,60
		P (мг)	210,00
		Mg (мг)	140,00
		Fe (мг)	5,01



Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,87	B1 (мг)	0,27
Жиры (г)	5,47	C (мг)	-
Углеводы (г)	1,39	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	309,15	E (мг)	-
		Ca (мг)	19,47
		P (мг)	280,00
		Mg (мг)	186,67
		Fe (мг)	6,68

Технология приготовления.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, до загустения, помешивая, затем добавляют сахар и перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть около 2,5 часов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из чернослива.**

Номер рецептуры: **638.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чернослив	25	25	2,5	2,5
Вода	200	200	20,0	20,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход	200		20,0	

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	16,4
Жиры (г)	-	Mg (мг)	-
Углеводы (г)	31,4	Fe (мг)	0,18
Энергетическая ценность (ккал)	124	C (мг)	1,08

Технология приготовления.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд горячий с колбасой.**

Номер рецептуры: **8.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		100 порций	
	1 порция		брутто, кг.	нетто, кг.
	брутто, гр.	нетто, гр.		
Колбаса п/к	16	15	1,6	1,5
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Сыр российский	10,5	10	1,05	1,0
Огурцы консервированные	17	10	1,7	1,0
Выход	60		-	

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	60/1



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,67	В1 (мг)	0,06
Жиры (г)	8,47	С (мг)	0,25
Углеводы (г)	14,98	А (мг)	17,0
Энергетическая ценность (ккал)	163	Е (мг)	163
		Са (мг)	15,7
		Р (мг)	52,3
		Mg (мг)	59,35
		Fe (мг)	26,72

Технология приготовления.

На хлеб укладывают п/к колбасу, нарезанную тонкими кружочками, огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, сверху кладут сыр, нарезанный ломтиками толщиной 2-3 мм., и помещают в жарочный шкаф на 2-3 минуты до образования румяной корочки на сыре.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с яблоками.**

Номер рецептуры: **59.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	121,6	95	121,6	95
Яблоки свежие	130,1	95	130,1	95
Масло растительное	6	6	6	6
Сахар	5	5	5	5
ВЫХОД:			100	

Химический состав данного блюда

Возраст учащегося	7-11 лет
Возраст учащегося	12-18
Выход	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,86	B1 (мг)	0,05
Жиры (г)	5,22	C (мг)	6,95
Углеводы (г)	7,42	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	81,90	E (мг)	2,49
		Ca (мг)	21,19
		P (мг)	33,98
		Mg (мг)	24,00
		Fe (мг)	1,32



Тутельян

Технология приготовления.

Морковь нарезают ломтиками, припускают. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар и заправляют маслом растительным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем.**

Номер рецептуры: **82.**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Свекла	20,0	16,0	2,0	1,6
Капуста свежая или квашеная	10,0	8,0	1,0	0,8
Картофель	10,7	8,0	1,07	0,8
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	0,13	0,1
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон или вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	-	100,0	-	-

Возраст учащегося	7-11
Выход	250/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,83	B1 (мг)	0,05
Жиры (г)	4,90	C (мг)	10,30
Углеводы (г)	11,75	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	98,40	E (мг)	2,40
		Ca (мг)	34,45
		P (мг)	53,03
		Mg (мг)	26,20
		Fe (мг)	1,18



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов с курицей.**

Номер рецептуры: **265.**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курица	107	79	10,7	7,9
Рис	34	34	3,4	3,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	10	8	1,0	0,0
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Масса тушеного мяса		50		5,0
Масса гарнира		100		10,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	-	150,0	-	-

Возраст учащегося	7-11
Выход	150/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	16,49	В1 (мг)	0,06
Жиры (г)	16,89	С (мг)	2,28
Углеводы (г)	26,02	А (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	322	Е (мг)	-
		Са (мг)	14,23
		Р (мг)	200,14
		Mg (мг)	39,29
		Fe (мг)	2,65



Возраст учащегося	12-18
Выход	200/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	21,98	В1 (мг)	0,08
Жиры (г)	22,52	С (мг)	1,71
Углеводы (г)	34,69	А (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	429,33	Е (мг)	-
		Са (мг)	18,97
		Р (мг)	266,85
		Mg (мг)	52,38
		Fe (мг)	3,53

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов или ягод сушеных.**

Номер рецептуры: **348.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Яблоки	7,5	28,0	0,75	2,8
Или груши	15,0	22,5	1,5	2,25
Или курага	10,0	18,5	1,0	1,85
Или чернослив	12,5	18,5	1,25	1,85
Или урюк	10,0	23,0	1,0	2,30
Или изюм	10,0	16,0	1,0	1,6
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,001	0,001
Вода	10,15	10,15	1,015	1,015
Выход	200		20,0	

Возраст учащегося	7-11
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,30
Жиры (г)	0,08
Углеводы (г)	27,96
Энергетическая ценность (ккал)	184,64

Ca (мг)	40,48
Mg (мг)	26,20
Fe (мг)	0,86
C (мг)	1,00
P (мг)	36,30
В1(мг)	0,03



Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,30
Жиры (г)	0,08
Углеводы (г)	27,96
Энергетическая ценность (ккал)	184,64

Ca (мг)	40,48
Mg (мг)	26,20
Fe (мг)	0,86
C (мг)	1,00
P (мг)	36,30
В1(мг)	0,03

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный.**

Номер рецептуры: **ПР.**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Химический состав данного блюда

		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины С	Энерг.ценность, ккал
Хлеб пшеничный	20 г	1,58	0,2	9,66	-	46,76
	30 г	2,37	0,30	14,49	-	70,14
	40 г	3,16	0,40	19,32	-	93,52
	50 г	3,95	0,50	24,15	-	116,90
Хлеб ржано-пшеничный	40 г	2,24	0,44	19,76	-	91,96
	60 г	3,36	0,66	1,02	-	137,94

Возраст учащегося	7-11
Выход	20 и 40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Хлеб пшеничный

Белки (г)	1,58	В1 (мг)	0,02
Жиры (г)	0,20	С (мг)	
Углеводы (г)	9,66	А (мг)	
Энергетическая ценность (ккал)	46,76	Е (мг)	0,26
		Са (мг)	4,60
		Р (мг)	17,40
		Mg (мг)	6,60
		Fe (мг)	0,22



Хлеб ржано-пшеничный

Белки (г)	2,24	В1 (мг)	0,04
Жиры (г)	0,44	С (мг)	-
Углеводы (г)	19,76	А (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	91,96	Е (мг)	0,36
		Са (мг)	9,20
		Р (мг)	42,40
		Mg (мг)	10,00
		Fe (мг)	1,24

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки печеные из пресного сдобного теста.**

Номер рецептуры: **409.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г
Мука пшеничная 1-го сорта	36,00
В том числе на подпыл при раскатке	14,4
Маргарин столовый	10,0
Сахар	40,0
Меланж	50,0
Соль	4,0
Натрий двууглекислый	5,0
Кислота лимонная	5,0
Вода	13,00
Масса теста	58,00
Фарши	25,00
Жир для смазки листов	2,5
Меланж для смазки пирожков	15,0
Выход	80

Возраст учащегося	7-11
Выход	80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,48	Ca (мг)	13,43
Жиры (г)	1,81	Mg (мг)	7,94
Углеводы (г)	14,23	Fe (мг)	1,11
Энергетическая ценность (ккал)	193,81	C (мг)	2,35
		P (мг)	47,42
		B1(мг)	0,07



Возраст учащегося	12-18
Выход	80

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соки овощные, фруктовые, ягодные.**

Номер рецептуры: **389.**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс: 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто , кг.	нетто, кг.
Сок томатный, морковный, сливочный, яблочный, абрикосовый, вишневый, виноградный	200	200	0,2	0,2
Выход	-	200	-	-

Сок яблочный

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,0	B1 (мг)	0,02
Жиры (г)	0,20	C (мг)	4,00
Углеводы (г)	20,20	A (мг)	-
Энергетическая ценность (ккал)	86,60	E (мг)	0,20
		Ca (мг)	14,00
		P (мг)	14,00
		Mg (мг)	8,00
		Fe (мг)	2,80



М.П. Тутельян

Сок виноградный

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12- 18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	B1 (мг)	0,04
Жиры (г)	0,4	C (мг)	4,00
Углеводы (г)	32,6	A (мг)	0,15
Энергетическая ценность (ккал)	136,4	E (мг)	-
		Ca (мг)	40
		P (мг)	11
		Mg (мг)	14
		Fe (мг)	0,8