

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с джемом

Номер рецептуры: ТК № 177

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	20	20	2	2
Джем	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Джем намазывают на ломтик батона, нарезанный толщиной 1,5 см.

Органолептические свойства:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху уложен джем;

Консистенция: хлеба мягкая, джема - не растекающаяся;

Цвет: характерен для продуктов, входящих в состав джема;

Вкус: джема с хлебом;

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

Подача:

Подают бутерброд на пирожковой тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Бутерброд с джемом предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,62			
Жиры (г)	0,60			
Углеводы (г)	24,86			
Энергетическая ц-ть (ккал)	109,20			

Зав. производством _____

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт 2,5% жирности
Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	125	12,5	12,5
Выход готового блюда	-	125	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:
Йогурты предназначены для непосредственного употребления в пищу. Их подают в индивидуальной промышленной упаковке, наличие которой является обязательным. Не допускается хранение йогуртов в случае нарушения герметичности упаковки. Потребительскую упаковку йогурта обрабатывают в соответствии с инструкцией и санитарными правилами.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — целая промышленная упаковка (стаканчик);
- цвет — типичный для используемого продукта;
- вкус, запах — характерный для используемого продукта;
- консистенция — характерная для используемого продукта.

Подача:
Подают йогурт в упаковке производителя. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.
Область применения: Йогурт 2,5% жирности предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,50			
Жиры (г)	3,13			
Углеводы (г)	5,64			
Энергетическая ценно (ккал)	70,64			

Зав. производством

Технолог

(Handwritten signatures)

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №201

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарин	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные мандарины допускается разрезать непосредственно перед подачей. Мандарины перед подачей не очищают.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления. Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,80			
Жиры (г)	0,20			
Углеводы (г)	7,50			
Энергетическая ц-ть (ккал)	38,00			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша кукурузная молочная жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: 189

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептов: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Кукурузная	30	30	3	3
Молоко пастер. 2,5% жирности	76	76	7,6	7,6
Вода питьевая	50	50	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар песок	8,0	8,0	0,80	0,80
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Крупу кукурузную перебирают, отделяя необрушенные зерна и примеси, затем промывают. Подготовленную крупу засыпать в кипящую воду и варить 20-30 минут, затем лишнюю воду слить, добавить горячее молоко и варить до готовности, за 3-5 минут до окончания варки добавить сахар, соль, вымешать и довести до готовности. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - вязкая каша, зерна крупы хорошо набухшие, не переварены.

Цвет - светло-желтый.

Вкус и запах - свойственный кукурузной каше на молоке, умеренно сладкий.

Консистенция - жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Подача:

Кашу отпускают в глубокой тарелке. Температура блюда 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Каша кукурузная молочная жидкая с маслом сливочным предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9,50			
Жиры (г)	12,50			
Углеводы (г)	25,90			
Энергетическая ц-ть (ккал)	255,0			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром и апельсином

Номер рецептуры: 208/2

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

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	180	180	18	18
Сахар песок	6	6	0,6	0,6
Апельсин	7,5	5	0,75	0,5
Выход готового блюда	-	185	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Апельсины моют, очищают, нарезают ломтиками. Чай заваривают в отдельной емкости. Емкость ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, накрыв крышкой, после чего доливают кипятком с сахаром (предварительно сахар засыпают в горячую воду и доводят до кипения), а также добавляют в котел с чаем подготовленные апельсины.

Органолептические свойства:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость,;
- цвет, вкус, запах - ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом апельсина.

Подача:

Подают чай в кружках или стаканах. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Чай с сахаром и апельсином предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,25			
Жиры (г)	0,01			
Углеводы (г)	6,90			
Энергетическая ц-ть (ккал)	27,40			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: ТKN № 206

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	3,6	3,6	0,36	0,36
Сахар песок	5,5	5,5	0,55	0,55
Молоко пастер. 2,5% жирности	90	90	9	9
Вода питьевая	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл на порцию) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании, вливают горячее молоко, остальной кипятка и доводят до кипения.

Органолептические свойства:

Внешний вид - напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности.

Цвет - светло-коричневый.

Запах - шоколадный, с ароматом кипяченного молока. Вкус - приятный, шоколадный, умеренно сладкий.

Консистенция - хорошо концентрированная, жидкая.

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Какао с молоком предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,48			
Жиры (г)	2,79			
Углеводы (г)	10,08			
Энергетическая ц-ть (ккал)	80,55			

Зав. производством

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток

Номер рецептуры: ТК№ 207

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	7	7	0,7	0,7
Сахар песок	5	5	0,5	0,5
Молоко пастер. 2,5% жирности	45	45	4,5	4,5
Вода питьевая	155	155	15,5	15,5
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, 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.

Подача:

Кофейный напиток подают в стакане. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Кофейный напиток предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,04				
Жиры (г)	1,12				
Углеводы (г)	11,41				
Энергетическая ц-ть (ккал)	64,28				

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: ТKN№208/1

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

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	177	177	17,7	17,7
Сахар песок	5	5	0,5	0,5
Лимон	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	185	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Чай заваривают в отдельной емкости. Емкость ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, накрыв крышкой, после чего доливают кипятком с сахаром (предварительно сахар засыпают в горячую воду и доводят до кипения). А также добавляют в котел с чаем лимон, нарезанный тонкими ломтиками.

Органолептические свойства:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость,;
- цвет, вкус, запах - ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона.

Подача:

Подают чай в стакане. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Чай с сахаром и лимоном предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,25			
Жиры (г)	0,01			
Углеводы (г)	5,56			
Энергетическая ц-ть (ккал)	26,13			

Зав. производством

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо вареное

Номер рецептуры: 213

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное	1 (яШт)	40	100 (яШт)	4
Вода питьевая	150	150	15,0	15,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы, яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Органолептические свойства:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

Подача:

Яйца, сваренные вкрутую, подают в скорлупе, в салатнике. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Яйцо вареное предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,58			
Жиры (г)	2,38			
Углеводы (г)	0,30			
Энергетическая ц-ть (ккал)	63,00			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной обогащенный микронутриентами

Номер рецептуры: ТК №197

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25	25	2,5	2,5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельный и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "X" (хлеб). При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают щетками не реже 1 раза в неделю, полки протирают с использованием 1% раствора уксусной кислоты.

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача:

Подают на на пирожковой тарелке. Температура подачи 21°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления. Область применения: Батон нарезной обогащенный микронутриентами предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,57			
Жиры (г)	0,61			
Углеводы (г)	14,87			
Энергетическая ценно (ккал)	87,92			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 111

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 3

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр российский	21	20	2,1	2
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

На ломтик батона, нарезанного толщиной 1,5 см, сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Бутерброд с сыром предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,70				
Жиры (г)	8,40				
Углеводы (г)	14,58				
Энергетическая ц-ть (ккал)	117,0				

Зав. производством

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №203

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груша	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные груши допускается разрезать непосредственно перед подачей.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта;

Цвет: свойственный данному виду продукта;

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей.

Консистенция: свойственная данному виду продукта.

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,40				
Жиры (г)	0,30				
Углеводы (г)	10,30				
Энергетическая ц-ть (ккал)	47,00				

Зав. производством

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша "Здоровье" молочная с маслом сливочным
Номер рецептуры: ТК №190
Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа овсяная (хлопья) "Геркулес"	10	10	1	1
Крупа ячневая	10	10	1	1
Пшено	15	15	1,5	1,5
Вода питьевая	18	18	1,8	1,8
Молоко пастер. 2,5% жирности	113	113	11,3	11,3
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Сахар песок	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Крупы перебирают. Пшеничную крупу промывают сначала теплой, затем горячей водой. Ячневую крупу промывают только теплой водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную ячневую крупу и варят 5-10 мин, после чего добавляют геркулесовую крупу. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

Подача:

Подают кашу в глубокой тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.
Область применения: Каша "Здоровье" молочная с маслом сливочным предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,30			
Жиры (г)	10,30			
Углеводы (г)	34,50			
Энергетическая ц-ть (ккал)	293,00			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 224

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	37,4	37	3,74	3,7
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Крупа Манная	3	3	0,3	0,3
Сахар песок	3	3	0,3	0,3
Яйцо куриное	0,0185 (яШт)	1	1,85 (яШт)	0,1
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	0,1	0,1
Сухари панировочные	1,5	1,5	0,15	0,15
Сметана 15% жирности	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и инструкцией. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске, нарезанную на куски квадратной формы запеканку, кладут на пирожковую тарелку. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Запеканка из творога предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,33			
Жиры (г)	5,20			
Углеводы (г)	7,20			
Энергетическая ц-ть (ккал)	102,50			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша "Царская" молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: ТК №186

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пшено	35	35	3,5	3,5
Курага	2	2	0,2	0,2
Молоко пастер. 2,5% жирности	58	58	5,8	5,8
Вода питьевая	39	39	3,9	3,9
Сахар песок	6,5	6,5	0,65	0,65
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Промытое в теплой, затем в горячей воде пшено сначала отваривают в воде, затем добавляют молоко, подготовленную курагу (курагу промывают, заваривают кипятком, мелко нарезают), сахар, соль, перемешивают и варят при минимальном нагреве, закрыв крышкой. В готовую кашу добавляют растопленное сливочное масло, доводят до кипения и выключают нагрев.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, каша равномерно перемешана с курагой, маслом сливочным.
- цвет — светло-желтый;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают кашу в горячем виде, в глубокой тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Каша "Царская" молочная с маслом сливочным предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,40			
Жиры (г)	13,80			
Углеводы (г)	22,10			
Энергетическая ц-ть (ккал)	255,00			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная с яблоками молочная жидкая с маслом сливочным
Номер рецептуры: ТК №216
Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа овсяная (хлопья) "Геркулес"	34	34	3,4	3,4
Яблоки	32	28	3,2	2,8
Масло сладко-сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	52	52	5,2	5,2
Молоко пастер. 2,5% жирности	52	52	5,2	5,2
Сахар песок	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Вода питьевая	4	4	0,4	0,4
Сахар песок	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль и сахар и варят до полуготовности. Свежие яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В кашу добавляют припущенные яблоки, сливочное масло и варят кашу до готовности.
Сироп приготавливают следующим образом: Сахар разводят водой и проваривают в течение 5-7 минут.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварины, форма нарезки яблок сохранена. Каша заправлена сливочным маслом;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом яблок и сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком, яблоком и маслом;
- консистенция — однородная, с кубиками яблок, зерна мягкие.

Подача:

Отпускают каши в горячем виде в глубокой тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Каша овсяная с яблоками молочная жидкая с маслом сливочным предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,80				
Жиры (г)	7,30				
Углеводы (г)	30,02				
Энергетическая ц-ть (ккал)	265,00				

Зав. производством _____

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с вареньем

Номер рецептуры: ТК №209

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный байховый	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	172	172	17,2	17,2
Варенье	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в отдельной емкости. Емкость ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, накрыв крышкой, после чего доливают кипятком с вареньем (предварительно варенье добавляют в горячую воду и доводят до кипения).

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция чая: прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах: ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий.

Подача:

Чай разливают в стаканы. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Чай с вареньем предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,20				
Жиры (г)	0,00				
Углеводы (г)	14,70				
Энергетическая ц-ть (ккал)	58,30				

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 180

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронны с сыром

Номер рецептуры: 210

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия высш.сорт	44	44	4,4	4,4
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Сыр российский	16,5	15	1,65	1,5
Вода питьевая	290,0	290,0	29,00	29,00
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Отварные макароны, заправленные растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Органолептические свойства:

Внешний вид: макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, сверху посыпаны тертым сыром;

Цвет: макарон-светло-кремовый с сероватым оттенком; сыра- светло-желтый;

Вкус, запах: вареных макарон и сыра;

Консистенция: мягкая, упругая.

Подача: отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку для вторых блюд, посыпают тертым сыром.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Макароны с сыром предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,80				
Жиры (г)	13,71				
Углеводы (г)	37,50				
Энергетическая ц-ть (ккал)	318,00				

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") с маслом сливочным
Номер рецептуры: 190

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рис	7,5	7,5	0,75	0,75
Пшено	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода питьевая	18	18	1,8	1,8
Молоко пастер. 2,5% жирности	113	113	11,3	11,3
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сахар песок	6	6	0,6	0,6
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

Подача:

Подают кашу в глубокой тарелке. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") с маслом сливочным предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,10				
Жиры (г)	8,56				
Углеводы (г)	25,40				
Энергетическая ц-ть (ккал)	225,00				

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая молочная жидкая

Номер рецептуры: ТК №215

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Греча	30	30	3	3
Молоко пастер. 2,5% жирности	105	105	10,5	10,5
Сахар песок	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	23	23	2,3	2,3
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Гречневую рупу перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. Подготовленную крупу всыпают в кипящую, подсоленную смесь воды и молока, добавляют 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. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. В готовую кашу добавляют растопленное прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Органолептические свойства:

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

Подача:

Подают кашу в глубокой тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.
Область применения: Каша гречневая молочная жидкая предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,93			
Жиры (г)	6,53			
Углеводы (г)	23,85			
Энергетическая ц-ть (ккал)	265,00			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным
Номер рецептуры: 189

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	30	30	3	3
Вода питьевая	50	50	5	5
Молоко пастер. 2,5% жирности	76	76	7,6	7,6
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар песок	5	5	0,5	0,5
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную пшеничную крупу засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль и сахар и варят до готовности. В готовую кашу добавляют растопленное и прокипяченное масло сливочное, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом;
- 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.

Подача:

Кашу отпускают в горячем виде в глубокой тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,98			
Жиры (г)	4,60			
Углеводы (г)	24,50			
Энергетическая ц-ть (ккал)	225,00			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: 189

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	23	23	2,3	2,3
Молоко пастер. 2,5% жирности	76	76	7,6	7,6
Вода питьевая	50	50	5	5
Сахар песок	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло сладко-сливочное несоленое	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Манная крупа в молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость, при непрерывном помешивании, добавить сахар и соль и варить 20 мин. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, довести до кипения и выключить нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока;
- 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.

Подача:

Отпускают кашу в горячем виде в глубокой тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,20			
Жиры (г)	7,10			
Углеводы (г)	26,70			
Энергетическая ц-ть (ккал)	224,00			

Зав. производством

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №205

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсин	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные апельсины допускается разрезать непосредственно перед подачей. Апельсины перед подачей не очищают.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта;

Цвет: свойственный данному виду продукта;

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей.

Консистенция: свойственная данному виду продукта.

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,90				
Жиры (г)	0,20				
Углеводы (г)	8,10				
Энергетическая ц-ть (ккал)	43,00				

Зав. производством

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №200

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

При приемке яблоки подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Яблоки перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные яблоки допускается разрезать непосредственно перед подачей.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта;

Цвет: свойственный данному виду продукта;

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей.

Консистенция: свойственная данному виду продукта.

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,40			
Жиры (г)	0,40			
Углеводы (г)	9,80			
Энергетическая ц-ть (ккал)	47,00			

Зав. производством

Технолог
