

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий
для питания детей
школьного возраста

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45

СанПиН 2.4.5.2409 - 08.

При составлении технологических карт использовался : "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников"
под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2005г.

Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ из свежей капусты с катюфелем

Номер рецептуры: № 82

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Свекла	50,0	40,00	5,00	4,00
Капуста	25,00	20,00	2,50	2,00
Картофель	26,70	20,00	2,67	2,00
Морковь	12,50	10,00	1,25	1,00
Лук	12,00	10,00	1,20	1,00
Томатная паста	7,50	7,50	0,75	0,75
Масло растительное	5,00	5,00	0,50	0,50
Соль	4,00	4,00	0,40	0,40
Сахар	2,50	2,50	0,25	0,25
Вода	200,00	200,00	20,00	20,00
Выход	250,00		25,00	

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: № 291

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Бройлер-цыпленок	96,00	68,00	9,60	6,80
Крупа рисовая	35,00	35,00	3,50	3,50
Морковь	10,00	8,00	1,00	0,80
Лук	8,00	7,00	0,80	0,70
Томатная паста	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло растительное	7,00	7,00	0,70	0,70
Соль	2,00	2,00	0,20	0,20
Выход	150,00		15,00	

Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: № 382

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Какао-порошок	4.00	4.00	0.40	0.40
Молоко	150.00	35.00	15.00	3.50
Сахар	20.00	8.00	2.00	0.80
Вода	100.00	7.00	10.00	0.70
Выход	250.00		25.00	

Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 102

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Горох	16.20	16.00	1.62	1.60
Морковь	10.00	8.00	1.00	0.80
Лук	9.60	8.00	0.96	0.80
Картофель	53.40	40.00	5.34	4.00
Масло растительное	4.00	4.00	0.40	0.40
Соль	2.00	2.00	0.20	0.20
Вода	150.00	150.00	15.00	15.00
Выход	250.00		25.00	

Технологическая карта № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты из говядины

Номер рецептуры: № 268

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	50.00	37.00	5.00	3.70
Лук	10.00	8.00	1.00	0.80
Хлеб пшеничный	9.00	9.00	0.90	0.90
Перец черный	3.00	3.00	0.30	0.30
Масло растительное	3.00	3.00	0.30	0.30
Соль	5.00	5.00	0.50	0.50
Масло сливочное	5.00	5.00	0.50	0.50
Выход	250.00		25.00	

Технологическая карта № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 171

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа гречневая	38.50	38.50	3.85	3.85
Масло сливочное	5.00	5.00	0.50	0.50
Соль	4.00	4.00	0.40	0.40
Выход	150.00		15.00	

Технологическая карта № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги

Номер рецептуры: № 348

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курага	20.00	11.00	2.00	1.10
Сахар	15.00	8.00	1.50	0.80
Вода	180.00	180.00	18.00	18.00
Выход	200.00		20.00	

Технологическая карта № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп рисовый с томатом

Номер рецептуры: № 116

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа рисовая	20.00	20.00	2.00	2.00
Томатная паста	7.00	7.00	0.70	0.70
Лук	12.00	10.00	1.20	1.00
Масло растительное	5.00	5.00	0.50	0.50
Соль	4.00	4.00	0.40	0.40
Вода	200.00	200.00	20.00	20.00
Выход	250.00		25.00	

Технологическая карта № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Минтай запеченный с овощами

Номер рецептуры: № 229

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Минтай	123.00	62.00	12.30	6.20
Морковь	23.00	18.00	2.30	1.80
Лук	10.00	10.00	1.00	1.00
Масло растительное	5.00	5.00	0.50	0.50
Соль	2.00	2.00	0.20	0.20
Сахар	2.00	2.00	0.20	0.20
Томатная паста	10.00	10.00	1.00	1.00
Выход	100.00		10.00	

Технологическая карта № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: № 304

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа рисовая	100.00	100.00	10.00	10.00
Масло сливочное	5.00	5.00	0.50	0.50
Соль	5.00	5.00	0.50	0.50
Выход	100.00		10.00	

Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 377

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай	1.00	1.00	0.10	0.10
Лимон	8.00	8.00	0.80	0.80
Сахар	15.00	15.00	1.50	1.50
Вода	195.00	195.00	19.50	19.50
Выход	200.00		20.00	

Технологическая карта № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: № 103

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Картофель	25.00	18.75	2.50	1.88
Макароны	8.00	8.00	0.80	0.80
Морковь	5.00	4.00	0.50	0.40
Лук	5.00	4.20	0.50	0.42
Масло растительное	4.00	4.00	0.40	0.40
Соль	6.00	6.00	0.60	0.60
Томатная паста	6.00	6.00	0.60	0.60
Вода	200.00	200.00	20.00	20.00
Выход	250.00		25.00	

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная

Номер рецептуры: № 288

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Бройлер-цыпленок	104.00	72.00	10.40	7.20
Масло сливочное	5.00	5.00	0.50	0.50
Лук	3.00	2.40	0.30	0.24
Соль	2.00	2.00	0.20	0.20
Выход	80.00		8.00	

Технологическая карта № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: № 321

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Капуста	60.00	48.00	6.00	4.80
Лук	3.00	2.50	0.30	0.25
Морковь	5.00	4.00	0.50	0.40
Масло растительное	2.00	2.00	0.20	0.20
Соль	1.00	1.00	0.10	0.10
Томатная паста	3.00	3.00	0.30	0.30
Выход	50.00		5.00	

Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная рассыпчатая

Номер рецептуры: № 171

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа пшеничная	40.00	98.00	4.00	9.80
Масло сливочное	5.00	5.00	0.50	0.50
Соль	4.00	4.00	0.40	0.40
Выход	100.00		10.00	

Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров с луком

Номер рецептуры: № 24

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Помидоры	80.00	68.00	8.00	6.80
Лук	10.00	8.00	1.00	0.80
Масло растительное	4.00	4.00	0.40	0.40
Перец черный	3.00	3.00	0.30	0.30
Соль	3.00	3.00	0.30	0.30
Выход	100.00		10.00	

Технологическая карта № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп рисовый с говядиной

Номер рецептуры: №

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	50.00	37.00	5.00	3.70
Крупа рисовая	17.50	47.00	1.75	4.70
Лук	20.00	16.00	2.00	1.60
Перец черный	3.00	3.00	0.30	0.30
Соль	4.00	4.00	0.40	0.40
Томатная паста	7.50	7.50	0.75	0.75
Вода	140.00	140.00	14.00	
Выход	250.00		25.00	

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица тушеная с овощами

Номер рецептуры: № 292

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Цыпленок-бройлер	107.00	75.00	10.70	7.50
Картофель	67.00	50.00	6.70	5.00
Лук	12.00	10.00	1.20	1.00
Морковь	29.00	23.00	2.90	2.30
Соль	3.00	3.00	0.30	0.30
Масло растительное	6.00	6.00	0.60	0.60
Выход	80/80		8,00/8,00	

Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные

Номер рецептуры: № 202

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Макароны	50.00	50.00	5.00	5.00
Соль	2.00	2.00	0.20	0.20
Масло растительное	2.00	2.00	0.20	0.20
Выход	50.00		5.00	

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 171

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа перловая	50.00	150.00	5.00	15.00
Соль	4.00	4.00	0.40	0.40
Масло сливочное	5.00	5.00	0.50	0.50
Выход	150.00		15.00	

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: № 349

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Смесь сухофруктов	15.00	37.50	1.50	3.75
Сахар	20.00	20.00	2.00	2.00
Вода	150.00	150.00	15.00	15.00
Выход	200.00		20.00	

Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: № 104

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Смесь сухофруктов	15.00	37.50	1.50	3.75
Сахар	20.00	20.00	2.00	2.00
Вода	150.00	150.00	15.00	15.00
Выход	200.00		20.00	

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба тушеная с овощами

Номер рецептуры: № 229

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Минтай	123.00	62.00	12.30	6.20
Морковь	23.00	18.00	2.30	1.80
Лук	10.00	8.00	1.00	0.80
Томатная паста	10.00	10.00	1.00	1.00
Соль	4.00	4.00	0.40	0.40
Масло растительное	5.00	5.00	0.50	0.50
Сахар	2.00	2.00	0.20	0.20
Выход	100.00		10.00	

Технологическая карта № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с мясом

Номер рецептуры: № 265

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107.00	79.00	10.70	7.90
Крупа рисовая	34.00	34.00	3.40	3.40
Лук	6.00	5.00	0.60	0.50
Морковь	10.00	8.00	1.00	0.80
Соль	4.00	4.00	0.40	0.40
Масло растительное	5.00	5.00	0.50	0.50
Выход	150.00		15.00	

Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги

Номер рецептуры: № 349

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курага	20.00	50.00	2.00	5.00
Сахар	20.00	20.00	2.00	2.00
Вода	150.00	150.00	15.00	15.00
Выход	200.00		20.00	

Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: № 234

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Минтай	70.00	33.00	7.00	3.30
Хлеб	9.00	9.00	0.90	0.90
Масло растительное	5.00	5.00	0.50	0.50
Соль	3.00	3.00	0.30	0.30
Вода	13.00	13.00	1.30	1.30
Выход	60.00		6.00	

Технологическая карта № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный рисовый

Номер рецептуры: № 121

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Молоко	100.00	100.00	10.00	10.00
Крупа рисовая	8.00	8.00	0.80	0.80
Сахар	6.00	6.00	0.60	0.60
Масло сливочное	8.00	8.00	0.80	0.80
Соль	6.00	6.00	0.60	0.60
Вода	100.00	100.00	10.00	10.00
Выход	250.00		25.00	

Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре из картофеля

Номер рецептуры: № 128

Рецептура _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Картофель	117.00	88.00	11.70	8.80
Молоко	16.00	15.00	1.60	1.50
Масло сливочное	3.00	3.00	0.30	0.30
Соль	3.00	3.00	0.30	0.30
Выход	105.00		10.50	