Раздел VII. Общие требования к технологии изготовления и качеству кулинарной продукции, используемой в питании обучающихся и воспитанников

I. Основные требования к производственному процессу и хранению

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.),либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено раздельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше –18°С. Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

II. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

1. Подготовка сырья мясного

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажному туалету.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжьи), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, в услови-

ях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

2. Подготовка птицы

У потрошеных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Размораживание рыбы можно проводить как на воздухе на специальных подносах или лотках, так и погружением тушек рыбы в воду на 2-4 часа при температуре воды 10-12°С (рыба семейства лососевых, осетровых специальной разделки).

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц куриных диетических и столовых (в случае их использования) осуществляют в специально отведенном месте в промаркированных емкостях (ведрах, котлах и др.) в порядке, установленном санитарными правилами.

Обработанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40°С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4±2°С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

5. Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее,не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. Необходимо производить тщательную зачистку порченых и гниющих участков моркови, лука, свеклы, редьки, картофеля и других овощей, обязательно удалить 3-4 листа капусты белокочанной или краснокочанной, повторно промыть овощи в проточной питьевой воде (небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами).

Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов, винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка подготовленных овощей в проточной питьевой воде (в «холодном» цехе).

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных для употребления в пищу в сыром виде, без проведения термической обработки.

Фрукты, в том числе цитрусовые и бананы, дважды промывают – первоначально в производственной ванне (в «овощном» цехе), затем проточной питьевой водой (непосредственно перед употреблением, в «холодном» цехе).

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18 °С). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, овсяную, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

III. Требования к качеству кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветрены, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветрено, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, неслипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные неслипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.
	Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистен-

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	цию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены могут быть из фруктов, ягод или молока. Желе имеют прочную желеобразную консистенцию. Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные	Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, непригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания	Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них. В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др. Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.

Раздел VIII. Технико-технологические карты на изготовление кулинарной продукции для организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений

Внимание! Во всех технологических картах наименования пищевых продуктов и продовольственного сырья (полуфабрикатов) приводятся в соответствии с графой «Товарное название» в «Номенклатуре пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных учреждениях», утвержденной Руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве и Директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (от 25.06.2010) и в разделе VI «Требования к качеству и пищевой ценности сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, непосредственно используемых в питании обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы» настоящего документа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01001

Бутерброд с колбасой полукопченой для школьного питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП в нарезке	40	40
Колбаса п/к школьная	61,8	60
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,48	24,46	21,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
70,94	6,4	0	2,46

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,17	0,15	1,38	43,2	0

Энергетическая ценность (ккал)
267

Технология приготовления: колбасу очищают от шпагата, удаляют оболочку. Очищенную колбасу полукопченую наискось батона по 2-3 куска на порцию. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 40 минут. На ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см. укладывают подготовленную колбасу, стараясь покрыть всю поверхность ломтика хлеба.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01002

Бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами (филе лососевых м/с для детского питания)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе горбуши или филе кеты и др. рыб семейства лососевых малосоленое	62	60
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП в нарезке	40	40
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,36	6,46	21,3

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
83,24	23,8	76,8	1,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,29	0,22	4,14	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
210,6

Технология приготовления: филе рыбное малосоленое нарезают тонкими кусочками 1-2 шт на порцию. Нарезанную рыбу малосоленую хранят в холодильнике не более 30-40 мин. Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На каждый ломтик хлеба укладывают подготовленные тонкие кусочки рыбы по 1-2 на бутерброд.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01003

Бутерброд с сыром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45% порционный	50	50
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП в нарезке	50	50
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,88	14,38	26,62

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
574,05	30,5	320	1,75

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,12	0,23	0,31	1,83	0,4	0,25

Энергетическая ценность (ккал)
308,5

Технология приготовления: с упаковок сыра снимают наружное покрытие. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска, и хранят его при температуре 4±2°С. На ломтики хлеба укладывают подготовленный сыр.

Температура подачи: 14±2° С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01004

Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45% в порционной нарезке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45% порционный	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
26	26,1	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
1000	45	640	0,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,23	0,03	0,3	0,2	0,8	0,5

Энергетическая ценность (ккал)
344

Технология приготовления: с упаковок сыра снимают наружное покрытие. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: 14±2° С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01005

Изделие деликатесное из мяса (ветчина) для школьного питания порциями

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Ветчина детская (152115201)	102,8	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
22,6	20,9	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22	35	268	2,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
279

Технология приготовления: изделия деликатесные очищают от шпагата, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона, полученные круги разрезают пополам по 2-3 куска на порцию. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 30-40 мин.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01006

Салат витаминный с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	41 51,3	41 41
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук зеленый	6,3	5
Яблоки свежие	28,5	25
Сахар-песок	5	5
Лимон	10	4,2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	15	15
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,07	15,15	10,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,21	14,02	23,48	0,96

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,03	0,48	17,82	2,75

Энергетическая ценность (ккал)
183,96

Технология приготовления: овощи тщательно промывают в проточной воде небольшими партиями. Подготовленную сырую морковь и капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук зеленый шинкуют. Яблоки перебирают, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, сбрызгивают соком лимона. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01006

Салат витаминный с маслом растительным рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	45 56,3	45 45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	14 17,5	14 14
Лук зеленый	6,3	5
Яблоки свежие	28,5	25
Сахар-песок	5	5
Лимоны	10	4,2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,19	7,16	10,81

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
36,21	16,18	26,76	1,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,55	19,22	1,41

Энергетическая ценность (ккал)
114,56

Технология приготовления: овощи тщательно промывают в проточной воде небольшими партиями. Подготовленную сырую морковь и капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук зеленый шинкуют. Яблоки перебирают, промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, сбрызгивают соком лимона. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01007

Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	41,7	30
Огурцы свежие	30,5	29
Помидоры	32,9	28
Масло соевое	14	14
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,99	14,13	2,42

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,69	21,66	29,94	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,39	11,12	2,62

Энергетическая ценность (ккал)
141,44

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. У огурцов и помидоров удаляют место прикрепления плодоножки с частью мякоти. Подготовленный салат нарезают соломкой, помидоры и огурцы - ломтиками. При отпуске салат кочанный и овощи соединяют, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01007

Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	41,7	30
Огурцы свежие	30,5	29
Помидоры	32,9	28
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,05	7,14	2,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
35,3	22,64	32,74	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,4	11,48	1,43

Энергетическая ценность (ккал)
79,49

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. У огурцов и помидоров удаляют место прикрепления плодоножки с частью мякоти. Подготовленный салат нарезают соломкой, помидоры и огурцы - ломтиками. При отпуске салат кочанный и овощи соединяют, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01008

Салат зеленый с огурцом и растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	62,5	45
Масло соевое	14	14
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Огурцы свежие	44,2	42
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1	14,12	2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
43,77	23,62	33,3	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,05	0,36	9,25	2,44

Энергетическая ценность (ккал)
138,92

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01008

Салат зеленый с огурцом и растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	69,5	50
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Огурцы свежие	46,3	44
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1	14,12	2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
43,77	23,62	33,3	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,05	0,36	9,25	2,44

Энергетическая ценность (ккал)
138,92

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01009

Салат зеленый с помидорами с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	64	46
Помидоры	53	45
Масло соевое	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,18	10,17	2,63

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,72	27,4	27,54	0,68

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,51	15,3	2,03

Энергетическая ценность (ккал)
108,06

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. Подготовленный салат нарезают соломкой. Свежие помидоры перебирают, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки с частью мякоти, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, солят, аккуратно перемешивают, чтобы овощи не мялись. Перед подачей поливают растительным маслом. Порционируют в салатники.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01009

Салат зеленый с помидорами с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	64	46
Помидоры	56,5	48
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,18	10,17	2,63

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,72	27,4	27,54	0,68

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,51	15,3	2,03

Энергетическая ценность (ккал)
108,06

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. Подготовленный салат нарезают соломкой. Свежие помидоры перебирают, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки с частью мякоти, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, солят, аккуратно перемешивают, чтобы овощи не мялись. Перед подачей поливают растительным маслом. Порционируют в салатники.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01009

Салат зеленый с помидорами с растительным маслом рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	64	46
Помидоры	56,5	48
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,22	7,18	2,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
42,14	28	28,26	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,53	15,98	1,53

Энергетическая ценность (ккал)
81,81

Технология приготовления: зеленый салат перебирают, тщательно промывают проточной водой, нарезают соломкой. Свежие помидоры перебирают, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, солят, аккуратно перемешивают, чтобы овощи не мялись. Перед подачей поливают растительным маслом. Порционируют в салатники.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01010

Салат зеленый с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	119,45	86
Масло соевое	14	14
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,33	14,16	1,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
68,67	35,25	30,47	0,54

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,06	0,55	10,8	2,41

Энергетическая ценность (ккал)
140,11

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. Подготовленный салат свежий нарезают соломкой, зелень мелко шинкуют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01010

Салат зеленый с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат свежий	129,2	93
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,43	7,18	1,94

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
74,06	38,05	32,71	0,58

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,07	0,59	11,59	1,22

Энергетическая ценность (ккал)
78,3

Технология приготовления: овощи обрабатывают дважды под проточной водой. Подготовленный салат кочанный нарезают соломкой, зелень мелко шинкуют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01011

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	58 72,5	58 58
Перец сладкий свежий	30,6	23
Огурцы свежие	22,1	21
Масло соевое	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,53	5,08	4,54

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,97	15,03	31,42	0,62

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,68	85,9	0,94

Энергетическая ценность (ккал)
70,62

Технология приготовления: капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01011

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	46	46
или Капуста белокочанная свежая	57,2	46
Перец сладкий свежий	30,6	23
Огурцы свежие	18,1	18
Масло соевое	15	15
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,27	15,05	3,85

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
28,06	12,41	25,8	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,59	80	2,63

Энергетическая ценность (ккал)
156,46

Технология приготовления: капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01011

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	51 63,8	51 51
Перец сладкий свежий	30,6	23
Огурцы свежие	18,1	18
Масло соевое	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,36	10,06	4,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
30,46	13,21	27,25	0,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,62	82,25	1,78

Энергетическая ценность (ккал)
112,91

Технология приготовления: капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01012

Салат из кальмаров с перцем сладким и луком с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе кальмара замороженное	70	63
Масса вареного кальмара:	-	**34**
Перец сладкий свежий	24	18
Лук зеленый	18,75	15
Салат свежий	27,8	20
Соус салатный молочный	14	14
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,31	4,94	3,79

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
57,04	69,38	171,08	1,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,14	0,1	1,93	48,2	1,54

Энергетическая ценность (ккал)
109,34

Технология приготовления: кальмары (филе промышленного производства) размораживают, промывают в проточной воде, затем закладывают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3) и варят в течение 7 мин с момента закипания. Кальмары вареные охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Овощи моют проточной водой дважды. Перец сладкий очищают от плодоножки, семян, промывают. Подготовленный перец сладкий и салат нарезают тонкой соломкой. Лук зеленый шинкуют. Измельченные кальмары вареные, перец сладкий соединяют с луком репчатым зеленым, листьями салата, перемешивают и заправляют соусом салатным для школьного питания непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01013

Салат из капусты белокочанной с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	78,9 98,7	78,9 78,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук зеленый	6,3	5
Сахар-песок	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	10	10
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,62	10,08	9,55

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
45,72	17,33	31,46	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,67	26,7	1,88

Энергетическая ценность (ккал)
136,44

Технология приготовления: овощи очищенные и лук зеленый тщательно промывают в проточной воде небольшими порциями. Подготовленную сырую морковь нарезают соломкой. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Подготовленную капусту соединяют с подготовленной морковью, добавляют сахар, шинкованный лук зеленый, перемешивают, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01013

Салат из капусты белокочанной с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	78,9 98,7	78,9 78,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук зеленый	6,3	5
Сахар-песок	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	7	7
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,65	7,09	9,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,53	18,47	33,05	0,63

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,05	0,7	26,81	1,38

Энергетическая ценность (ккал)
110,52

Технология приготовления: овощи очищенные и лук зеленый тщательно промывают в проточной воде небольшими порциями. Подготовленную сырую морковь нарезают соломкой. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Подготовленную капусту соединяют с подготовленной морковью, добавляют сахар, шинкованный лук зеленый, перемешивают, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01014

Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста краснокочанная свежая очищенная *или* Капуста краснокочанная свежая	141,1 176,4	141,1 141,1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар-песок	2	2
Масло соевое	10	10
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,13	10,27	9,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
74,84	22,58	45,35	0,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,07	0,07	0,56	59,26	1,85

Энергетическая ценность (ккал)
134,57

Технология приготовления: капусту промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Капусту краснокочанную мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, 2%-ный раствор кислоты лимонной, растирают, отжимают от сока, добавляют сахар-песок. Перед подачей салат заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01014

Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста краснокочанная свежая очищенная *или* Капуста краснокочанная свежая	144,1 180,2	144,1 144,1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар-песок	2	2
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,13	10,27	9,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
74,84	22,58	45,35	0,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,07	0,07	0,56	59,26	1,85

Энергетическая ценность (ккал)
134,57

Технология приготовления: капусту промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Капусту краснокочанную мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, 2%-ный раствор кислоты лимонной, растирают, отжимают от сока, добавляют сахар-песок. Перед подачей салат заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01015

Салат из капусты цветной отварной с огурцом, зеленым салатом и соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	22,2	22,2
Огурцы свежие	26,3	25
Салат свежий	28	20
Горошек зеленый консервы	7,7	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Соус салатный молочный	30	30
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,72	7,64	3,81

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
27,92	16,33	31,72	0,62

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,36	20,29	0,04

Энергетическая ценность (ккал)
90,96

Технология приготовления: цветную капусту замороженную, не размораживая, положить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, воду слить, капусту охладить до температуры 8-10°С. Огурцы промыть, отрезать место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать дольками. Салат свежий промыть, срезать место крепления стеблей с частью стеблей. Подготовленный салат нарезать соломкой. Горошек зеленый консервированный отварить в собственном отваре в течение 5 мин после закипания. Отвар слить. Горошек охладить до температуры 8-10°С. Подготовленные продукты соединить и заправить соусом салатным непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01016

Салат из моркови с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	94 117,5	94 94
Масло соевое	7	7
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,22	7,09	6,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25,38	35,72	51,84	0,66

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,07	0,94	3,29	1,57

Энергетическая ценность (ккал)
95,83

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01017

Салат из моркови с растительным маслом (с сахаром)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	91 113,8	91 91
Сахар-песок	3	3
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,18	7,08	9,27

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,66	34,58	50,19	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,06	0,91	3,18	1,56

Энергетическая ценность (ккал)
106,75

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой или натирают на крупной терке, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают и укладывают горкой.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01018

Салат из моркови с черносливом и соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	69 86,3	69 69
Сахар-песок	2	2
Соус салатный молочный	10	10
Чернослив	15,4	15
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,41	2,67	15,88

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
30,69	41,52	50,4	0,94

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,06	0,92	2,86	0,28

Энергетическая ценность (ккал)
95,73

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают тонкой соломкой. Чернослив предварительно перебирают, замачивают в горячей воде в течение 20-30 минут, промывают проточной водой и нарезают кусочками. Морковь соединяют с черносливом, добавляют сахар-песок, выкладывают горкой и заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01019

Салат из моркови, яблок, апельсинов с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	55 68,8	55 55
Яблоки свежие	20	17
Сахар-песок	2	2
Соус салатный молочный	10	10
Апельсин	25	17
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,11	2,66	9,33

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,41	24,64	36,03	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,85	0,04	0,05	0,6	3,12	0,25

Энергетическая ценность (ккал)
67,73

Технология приготовления: сырую очищенную морковь промывают в проточной воде в течение 5 минут, мелко шинкуют соломкой. Яблоки и апельсины тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. У яблок удаляют семенное гнездо, апельсины чистят и нарезают тонкими ломтиками. Морковь, апельсины и яблоки перемешивают, добавляют сахар-песок и заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01020

Салат из морской капусты промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат из морской капусты ДП (131715201)*	101	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1	10	7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
42,4	0	0	15,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,06	0	1,9	0

Энергетическая ценность (ккал)
122

*Вариант №1 Салат из морской капусты «Особый».

Состав: капуста морская маринованная в лимонном соке, яблоко свежее, сахар, клюква, масло растительное.

Вариант №2 Салат из морской капусты «Бодрость».

Состав: капуста морская маринованная в лимонном соке, сахар, масло растительное, лук сладкий сушеный, паприка сушеная.

Вариант №3 Салат из морской капусты с луком и пряностями.

Состав: капуста морская маринованная в лимонном соке, вода, масло растительное, лук сушеный, морковь сушеная, паприка красная дробленая, соль, сахар-песок.

Вариант №4 Салат из морской капусты «Здоровье»**

Состав: капуста морская маринованная в лимонном соке.

**При использовании салата из морской капусты «Здоровье» (вариант №4) необходимо внести коррективы в рецептуру.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Салат из морской капусты промышленного производства**	95,95	95
Масло растительное соевое	5	5
Выход:	**-**	**100**

Технология приготовления: при использовании салатов из морской капусты (варианты №№ 1-3) упаковку салата промывают, протирают насухо. Помещают в холодильник. Хранят при температуре 4±2°С. Вскрывают, перекладывают в емкость из нержавеющей стали, предварительно обработанную кипятком. Порционируют непосредственно перед раздачей.

При использовании салата из морской капусты «Здоровье» (вариант №4) упаковку салата промывают, протирают насухо. Помещают в холодильник. Хранят при температуре 4±2°С. Вскрывают, перекладывают в емкость из нержавеющей стали, предварительно обработанную кипятком добавляют масло растительное, перемешивают. Порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 14± 2°С.

Срок реализации: не более 30 мин после вскрытия упаковки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01021

Салат из овощей с кукурузой консервированной и соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	34	34
Перец сладкий свежий	13,3	10
Огурцы свежие	10,5	10
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	27,8 39,7	27,8 27,8
Масса вареного картофеля:	-	**26,9**
Яйцо диетическое мытое	0,25	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,15	0,15
Соус салатный молочный	10	10
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,71	5,44	26,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,94	45,45	143,46	1,88

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,18	0,12	1,22	29,06	0,04

Энергетическая ценность (ккал)
176,91

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: банки промывают в проточной воде, вытирают насухо, вскрывают, заливку сливают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Кукурузу выкладывают в емкость, заливку сливают. Овощи моют в проточной воде дважды. Картофель отваривают и охлаждают до температуры 10°С. подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду. Подго-

товленные свежие огурцы, вареные вкрутую яйца, картофель нарезают кубиками. Перец сладкий очищают от семенных гнезд, нарезают кубиком. Подготовленные компоненты салата соединяют, заправляют соусом салатным перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01022

Салат из отварной моркови с огурцами и зеленым горошком с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	41,6 52	41,6 41,6
Масса вареной моркови:	-	**41,4**
Огурцы свежие	34,7	33
Горошек зеленый консервы	25,8	16,8
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Соус салатный молочный	9	9
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,42	2,36	4,45

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,79	21,07	43,6	0,54

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,49	4,77	0,23

Энергетическая ценность (ккал)
46,32

Технология приготовления: морковь предварительно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток (в этом случае сохраняются витамины) и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают всю воду и охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают, открывают, зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем сок сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные морковь, огурцы свежие, зеленый горошек смешивают, солят, заправляют соусом салатным. Салат укладывают горкой, сверху украшают зеленью. Заправляют салат непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения

4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01023

Салат из отварной моркови с сыром, зеленым горошком и соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	25 31,25	25 25
Масса вареной моркови:	-	**24,9**
Горошек зеленый консервы	67,7	44
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Соус салатный молочный	16	16
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	15,2	15
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,83	8,03	4,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
164,74	23,78	134,97	0,56

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,06	0,08	0,53	5,4	0,26

Энергетическая ценность (ккал)
116,96

Технология приготовления: морковь предварительно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток (в этом случае сохраняются витамины) и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают всю воду и охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают, открывают, зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном отваре в течение 3-5 минут, затем отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10°С. Сыр зачищают от верхней пленки, натирают на крупной терке. Подготовленные морковь, сыр, зеленый горошек смешивают, солят, заправляют соусом салатным непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01024

Салат из отварной моркови с яблоками с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	48,2 60,25	48,2 48,2
Масса вареной моркови:	-	**47,9**
Яблоки свежие	25,6	22,5
Сахар-песок	1	1
Соус салатный молочный	29	29
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,21	7,39	7,98

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,64	20,34	28,99	0,84

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,55	3,26	0,24

Энергетическая ценность (ккал)
104,51

Технология приготовления: морковь промыть в проточной питьевой воде в течение 5 минут и отварить до готовности, охладить до температуры 8-10°С. Нарезать мелкими кубиками или соломкой. У яблок удалить семенные гнезда, мелко нарезать соломкой, соединить с отварной морковью. Добавить сахар-песок и заправить соусом непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01025

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	52,9	45
Огурцы свежие	41,8	40
Масло соевое	15	15
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,86	15,12	2,85

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,18	15,59	30,17	0,67

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,03	0,31	13,68	2,94

Энергетическая ценность (ккал)
151,88

Технология приготовления: подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01025

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	52,9	45
Огурцы свежие	50,2	48
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,92	7,14	3,03

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,79	16,57	32,95	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,33	14,02	1,58

Энергетическая ценность (ккал)
80,94

Технология приготовления: подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01025

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	56,4	48
Огурцы свежие	50,2	48
Масло соевое	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,95	10,14	3,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,21	17,17	33,79	0,74

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,34	14,7	2,11

Энергетическая ценность (ккал)
108,63

Технология приготовления: подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01026

Салат из помидоров с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	94	80
Лук зеленый	7,5	6
Масло соевое	15	15
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,95	15,15	3,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,06	16,88	22,4	0,77

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,04	0,41	19,58	3,18

Энергетическая ценность (ккал)
155,01

Технология приготовления: помидоры и зеленый лук промывают под проточной водой дважды. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки с частью мякоти. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01026

Салат из помидоров с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	103,4	88
Лук зеленый	7,5	6
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,05	7,18	3,54

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,32	18,68	24,58	0,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,04	0,46	21,6	1,87

Энергетическая ценность (ккал)
85,25

Технология приготовления: помидоры и зеленый лук промывают под проточной водой дважды. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01027

Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	74,1	63
Лук зеленый	6,3	5
Перец сладкий свежий	26,7	20
Масло соевое	13	13
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,02	13,12	3,61

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,42	15,7	21,14	0,74

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,05	0,53	60,3	2,71

Энергетическая ценность (ккал)
138,39

Технология приготовления: овощи и лук зеленый промывают в проточной воде дважды. Подготовленные помидоры свежие режут тонкими ломтиками, у перца сладкого удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, лук зеленый – шинкуют. Овощи соединяют, добавляют соль и масло растительное (непосредственно перед подачей) и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01027

Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	74,1	63
Лук зеленый	6,3	5
Перец сладкий свежий	26,7	20
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,1	7,12	3,93

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,9	16,36	21,98	0,77

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,05	0,59	73,8	1,69

Энергетическая ценность (ккал)
86,07

Технология приготовления: овощи и лук зеленый промывают в проточной воде дважды. Подготовленные помидоры свежие режут тонкими ломтиками, у перца сладкого удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, лук зеленый – шинкуют. Овощи соединяют, добавляют соль и масло растительное (непосредственно перед подачей) и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01028

Овощи натуральные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Редис обрезной	54	50
Лук зеленый	62,5	50
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,25	0,1	3,3

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
69,5	15,5	35	1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,07	0,2	27,5	0,55

Энергетическая ценность (ккал)
20

Технология приготовления: редис обрезной и лук зеленый промывают в холодной проточной воде. Подают не нарезая.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01029

Салат из свежих овощей и яблок с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки свежие	29,5	26
Помидоры	19,6	16,7
Огурцы свежие	17	16,2
Перец сладкий свежий	22,2	16,7
Лук порей	23	17,5
Масло соевое	8,3	8,3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,99	8,48	5,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
26,9	11,61	27,2	1,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,45	50,11	1,74

Энергетическая ценность (ккал)
103,99

Технология приготовления: овощи и фрукты промывают в проточной воде в течение 5 минут. Помидоры и огурцы (с удаленным местом крепления плодоножки с частью мякоти) нарезать ломтиками, яблоки с удаленной сердцевиной и подготовленный перец (с удаленным семенным гнездом) нарезают соломкой. Подготовленный лук-порей шинкуют. Овощи соединить, посолить, заправить растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01030

Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы свежие	92,6	88
Петрушка (зелень)	1,35	1
Масло соевое	12	12
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,74	12,08	2,36

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,69	13,17	38,15	0,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,18	10,3	2,16

Энергетическая ценность (ккал)
120,69

Технология приготовления: огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кружочками. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, посыпают обработанной нашинкованной зеленью петрушки.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01030

Салат из свежих огурцов с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы свежие	97,9	93
Масло соевое	7	7
Петрушка (зелень)	1,35	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,78	7,09	2,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,84	13,87	40,15	0,58

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,19	6,15	1,31

Энергетическая ценность (ккал)
76,44

Технология приготовления: огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кружочками. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, посыпают обработанной нашинкованной зеленью петрушки.

Требование к блюду: Вкус и запах свойственный набору продуктов.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01031

Салат из свежих огурцов, кукурузы консервированной, сыра с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы свежие	26,3	25
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	33	33
Крупа Рисовая	6,2	6,2
Масса отварного риса:	**-**	**16,7**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	15,5	15
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Соус салатный молочный	11	11
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,12	8,37	25,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
167,47	47,67	215,13	1,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,14	0,1	0,87	1,37	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
210,72

Технология приготовления: банки с кукурузой промывают в проточной воде, вытирают насухо, вскрывают, заливку сливают. Сыр очищают от наружного покрытия. Натирают на крупной терке. Огурцы свежие промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кубиками. Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (6л воды на 1 кг крупы) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, отвар сливают. Рис охлаждают до температуры 8-10°С. Непосредственно перед подачей подготовленные ингредиенты салата соединяют, добавляют соль, соус салатный и перемешивают.

Температура подачи: 14±2ºС.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01032

Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	74 92,5	74 74
Масса вареной свеклы:	-	**70**
Кислота лимонная	0,1	0,1
Горошек зеленый консервы	31	20
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	10	10
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,67	10,1	7,09

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
30,01	19,26	42,07	1,13

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,25	7,92	1,82

Энергетическая ценность (ккал)
126,48

Технология приготовления: очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С, соединяют со свеклой и перемешивают. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01032

Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного с маслом растительным
рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	74 92,5	74 74
Масса вареной свеклы:	-	**70**
Кислота лимонная пищевая	0,1	0,1
Горошек зеленый консервы	31	20
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,67	7,1	7,09

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
30,01	19,26	42,01	1,13

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,25	7,92	1,31

Энергетическая ценность (ккал)
99,51

Технология приготовления: очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С, соединяют со свеклой и перемешивают. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01033

Салат из свеклы и яблок с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	85 106,2	85 85
Масса вареной свеклы:	-	**80,75**
Яблоки свежие	14,8	13
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,29	7,12	8,16

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
31,96	18,56	35,56	1,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,03	0,2	5,67	1,31

Энергетическая ценность (ккал)
102,6

Технология приготовления: очищенную свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной. Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, мелко шинкуют соломкой. Яблоки свежие тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой, соединяют со свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01034

Салат из свеклы с сыром с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	87,2 109	87,2 87,2
Масса вареной свеклы:	-	**83**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	7,7	7
Соус салатный молочный	10	10
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,25	4,41	8,06

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
101,08	21,63	80,92	1,23

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,05	0,18	5,94	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
84,56

Технология приготовления: свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Подготовленную свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты до готовности, охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр, очищенный от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают. Перед отпуском салат заправляют соусом салатным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01035

Салат из сельдерея, огурцов, яблок с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сельдерей стебли	63,4	53,3
Огурцы свежие	21,1	20
Яблоки свежие	22,7	20
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Лимон	4,7	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,74	7,2	6,86

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
26,72	11,77	23,44	0,73

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,03	0,2	27,18	1,26

Энергетическая ценность (ккал)
98,73

Технология приготовления: сельдерей перебирают и промывают в большом количестве проточной воды. Огурцы промывают. У огурцов удаляют место прикрепления плодоножки. Очищенные сельдерей (стебель) нарезают на кусочки размером 1 см, огурцы - кружочками или кубиками. Яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенное гнездо, нарезают кубиками, сбрызгивают лимонным соком. Овощи и яблоки смешивают, солят и заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01036

Салат из фасоли с сыром с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	18,8	16
Лук зеленый	7,5	6
Петрушка (зелень)	1	0,7
Фасоль зерновая консервированная (132426001) (без учета заливки)	50	50
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	9,4	9
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Соус салатный молочный	20	20
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,46	8,39	25,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
174,95	60,43	303,98	3,27

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,01	0,04	3,32	5,81	0,53

Энергетическая ценность (ккал)
235,74

Технология приготовления: консервные банки с фасолью промывают, протирают насухо, вскрывают, фасоль отваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания. Отвар сливают. Фасоль охлаждают до температуры 8-10°С. Помидоры и зелень моют в проточной воде дважды. Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски и натирают на крупной терке. Петрушку и зеленый лук шинкуют, помидоры нарезают дольками. Подготовленную фасоль консервированную перемешивают с зеленью, аккуратно добавляя помидоры и натертый сыр. Салат заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01037

Огурцы консервированные без уксуса

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы консервированные (132316002)	111	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,8	0,1	1,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23	14	24	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,02	0,1	5	0

Энергетическая ценность (ккал)
13

Технология приготовления: банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают наискось.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента нарезки (при температуре хранения 4±2°С).

.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01038

Помидоры свежие

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Помидоры	118	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,1	0,2	3,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14	20	26	0,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,5	25	0,7

Энергетическая ценность (ккал)
24

Технология приготовления: помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента подготовки (при температуре хранения 4±2°С).

.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01039

Винегрет овощной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	21,1 30,1	21,1 21,1
Масса картофеля отварного:	-	**20,5**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Масса свеклы отварной:	-	**15,2**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Масса моркови отварной:	-	**9,95**
Огурцы консервированные	19	17
Горошек зеленый консервы	23	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	15 17,8	15 15
Масло соевое	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,57	10,18	6,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,76	18,39	44,85	0,77

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,48	8,75	1,85

Энергетическая ценность (ккал)
129,23

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу наре-

зают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01040

Икра из уваренных кабачков для детского питания промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Икра кабачковая ДП (132116201)	105	100
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,9	8,9	7,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41	15	37	0,7

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,05	0,4	7	0

Энергетическая ценность (ккал)
119

Технология приготовления: банки промыть, вытереть насухо, обработанные банки охладить до температуры подачи, вскрыть. Порционирование икры кабачковой производить из банок.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия консервов баночных.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01041

Сельдь с луком и растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сельдь м/с (112625002)	72	71
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	22 26,2	22 22
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,38	13,07	1,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
63,62	31,48	204,6	0,96

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,03	0,1	1,32	2,2	1,24

Энергетическая ценность (ккал)
174,9

Примечание: лук репчатый урожая прошлого года допускается использовать до 1 марта.

Технология приготовления: филе сельди нарезать кусочками. Очищенный лук репчатый промыть в проточной питьевой воде в течение 5 мин., нашинковать соломкой или полукольцами, ошпарить кипятком. Охладить до температуры 8-10°С. Непосредственно перед подачей посыпать сельдь нашинкованным репчатым луком и заправить растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленной сельди - не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленной - не более 30 мин с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01042

Икра из баклажанов для детского питания промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Икра баклажанная ДП (132316203)	105	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,57	5,13	6,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,03	12,75	46,22	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,06	0,71	7,87	2,26

Энергетическая ценность (ккал)
79

Технология приготовления: банки промыть, вытереть насухо, обработанные банки охладить до температуры подачи, вскрыть. Порционирование икры баклажанной производить из банок.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия консервов баночных.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01043

Салат из моркови со сладким перцем и клюквой с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	36 45	36 36
Перец сладкий свежий	20	15,4
Клюква б/з	12	12
Масло соевое	15	15
Сахар-песок	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,73	15,04	6,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,72	17,17	23,88	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,54	37,71	2,71

Энергетическая ценность (ккал)
166,94

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, натирают на мелкой терке. Перец сладкий очищают от плодоножки, семян, промывают, нарезают соломкой. Овощи и клюкву соединяют перемешивают, и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01043

Салат из моркови со сладким перцем и клюквой с растительным маслом рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	41 51,3	41 41
Перец сладкий свежий	20	15,4
Клюква б/з	12	12
Масло соевое	7	7
Сахар-песок	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,79	7,06	7,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,07	19,07	26,47	0,46

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,59	37,88	1,36

Энергетическая ценность (ккал)
96,77

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, натирают на мелкой терке. Перец сладкий очищают от плодоножки, семян, промывают, нарезают соломкой. Овощи и клюкву соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01044

Огурцы свежие

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Огурцы свежие	106	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,8	0,1	2,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23	14	42	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,2	5	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
14

Технология приготовления: огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента (при температуре хранения 4±2°С).

.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01045

Икра из баклажанов собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Баклажаны б/з	105	105
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17
Масло растительное	5	5
Томат-паста	2,4	2,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,57	5,13	6,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,03	12,75	46,22	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,06	0,71	7,87	2,26

Энергетическая ценность (ккал)
78,52

Технология приготовления: баклажаны, не размораживая, запекают в жарочном шкафу в течение 10 мин при температуре 180-200°С, охлаждают и измельчают. Лук репчатый промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В конце тушения добавляют баклажаны, соль поваренную йодированную. Готовую икру охлаждают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01046

Икра из уваренных кабачков собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Кабачки б/з	149	149
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	17 20,2	17 17
Масло растительное	5	5
Томат-паста	2,4	2,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,25	5,48	8,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
27,43	16,59	28,94	0,79

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,05	0,97	24,46	2,26

Энергетическая ценность (ккал)
88,64

Технология приготовления: кабачки, не размораживая, запекают в жарочном шкафу в течение 10 мин при температуре 180-200 °С, охлаждают и измельчают. Лук репчатый промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В конце тушения добавляют кабачки, соль поваренную йодированную. Готовую икру кабачковую охлаждают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01047

Салат из редиса с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Редис красный обрезной	73,2	68
Лук зеленый	12,6	10
Яйцо диетическое мытое	0,25	10
Масло соевое	13	13
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,22	14,22	2,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
42,02	11,84	51,98	1,03

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,08	0,12	14,9	2,39

Энергетическая ценность (ккал)
148,17

Технология приготовления: редис красный промывают в холодной проточной воде и нарезают тонкими кружочками. Лук зеленый мелко шинкуют. Редис соединяют с луком зеленым и перемешивают. Перед подачей добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное. Салат оформляют яйцом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01047

Салат из редиса с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Редис красный обрезной	73,2	68
Лук зеленый	12,6	10
Яйцо диетическое мытое	0,25	10
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,29	8,23	2,91

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
44,36	12,62	54,5	1,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,08	0,12	15,95	1,37

Энергетическая ценность (ккал)
95,43

Технология приготовления: редис красный промывают в холодной проточной воде и нарезают тонкими кружочками. Лук зеленый мелко шинкуют. Редис соединяют с луком зеленым и перемешивают. Перед подачей добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное. Салат оформляют яйцом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01048

Салат из свеклы с огурцами консервированными с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	63 78,8	63 63
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	3 3,6	3 3
Огурцы консервированные	22,2	20
Горошек зеленый консервы	15,4	10
Масло соевое	8	8
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,43	8,09	6,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
29,67	18,21	38,09	1,06

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,03	0,21	7,34	1,46

Энергетическая ценность (ккал)
104,62

Технология приготовления: свеклу и лук промывают в проточной воде в течение 5 минут. Лук репчатый нарезают полукольцами, ошпаривают для снятия горечи. Горошек зеленый консервированный кипятят в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленные очищенные огурцы соленые, вареную очищенную свеклу, нарезают соломкой, соединяют с зеленым горошком и репчатым луком. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01048

Салат из свеклы с огурцами консервированными с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	64 80	64 64
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	3 3,6	3 3
Огурцы консервированные	22,2	20
Горошек зеленый консервы	15,4	10
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,44	7,1	6,42

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
30,03	18,41	38,47	1,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,03	0,21	7,42	1,29

Энергетическая ценность (ккал)
96,03

Технология приготовления: свеклу и лук промывают в проточной воде в течение 5 минут. Лук репчатый нарезают полукольцами, ошпаривают для снятия горечи. Горошек зеленый консервированный кипятят в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленные очищенные огурцы соленые, вареную очищенную свеклу, нарезают соломкой, соединяют с зеленым горошком и репчатым луком. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01048

Салат из свеклы с огурцами консервированными с растительным маслом рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	65 81,3	65 65
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	3 3,6	3 3
Огурцы консервированные	22,2	20
Горошек зеленый консервы	15,4	10
Масло соевое	10	10
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,46	10,09	6,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
30,38	18,62	38,93	1,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,03	0,22	7,5	1,8

Энергетическая ценность (ккал)
123,39

Технология приготовления: свеклу и лук промывают в проточной воде в течение 5 минут. Лук репчатый нарезают полукольцами, ошпаривают для снятия горечи. Горошек зеленый консервированный кипятят в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленные очищенные огурцы соленые, вареную очищенную свеклу, нарезают соломкой, соединяют с зеленым горошком и репчатым луком. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01049

Салат из помидоров, яблок и огурцов консервированных с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	62	52,7
Огурцы консервированные	14,2	13,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	5,3 6,3	5,3 5,3
Яблоки свежие	25,3	22,3
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,85	7,21	4,85

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,68	15,16	22,58	1,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,03	0,35	14,6	1,62

Энергетическая ценность (ккал)
89,96

Технология приготовления: овощи и фрукты промывают в проточной питьевой воде в течение 5 мин. Яблоки с удаленным семенным гнездом, огурцы консервированные нарезают ломтиками, лук репчатый - полукольцами, помидоры с удаленной с частью мякоти плодоножкой - тонкими ломтиками. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, непосредственно перед подачей заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01050

Салат из моркови и яблок с орехами с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	38,3 47,9	38,3 38,3
Яблоки свежие	43,3	43,3
Грецкий орех ядро	29,7	13,3
Масло соевое	8	8
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,83	16,29	8,36

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,76	44,78	74,4	1,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,09	0,05	0,67	5,14	4,67

Энергетическая ценность (ккал)
192,92

Технология приготовления: морковь промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Яблоки моют и удаляют семенные гнезда. Морковь и яблоки нарезают соломкой. Орехи очищают от скорлупы, измельчают скалкой. Подготовленные морковь, яблоки и орехи соединяют и заправляют растительным маслом перед подачей, порционируют. При отпуске салат можно посыпать рублеными орехами.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01050

Салат из моркови и яблок с орехами с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	39,3 49,1	39,3 39,3
Яблоки свежие	49,2	43,3
Грецкий орех ядро	29,7	13,3
Масло соевое	7	7
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,84	15,29	8,43

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,03	45,17	74,93	1,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,09	0,05	0,68	5,18	4,5

Энергетическая ценность (ккал)
184,28

Технология приготовления: морковь промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Яблоки моют и удаляют семенные гнезда. Морковь и яблоки нарезают соломкой. Орехи очищают от скорлупы, измельчают скалкой. Подготовленные морковь, яблоки и орехи соединяют и заправляют растительным маслом перед подачей, порционируют. При отпуске салат можно посыпать рублеными орехами.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01050

Салат из моркови и яблок с орехами с растительным маслом рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	39,3 49,1	39,3 39,3
Яблоки свежие	48,8	40
Грецкий орех ядро	29,7	13,3
Масло соевое	10	10
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,83	18,28	8,11

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,5	44,87	74,63	1,46

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,09	0,05	0,67	4,95	5,01

Энергетическая ценность (ккал)
209,7

Технология приготовления: морковь промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Яблоки моют и удаляют семенные гнезда. Морковь и яблоки нарезают соломкой. Орехи очищают от скорлупы, измельчают скалкой. Подготовленные морковь, яблоки и орехи соединяют и заправляют растительным маслом перед подачей, порционируют. При отпуске салат можно посыпать рублеными орехами.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01051

Горошек зеленый консервированный (132316001)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горошек зеленый консервы (132316001)	154	100
Масло сливочное	3	3
Выход:	**-**	**103**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,96	2,67	5,48

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,36	20,58	61,95	0,69

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,04	0,59	10	0,23

Энергетическая ценность (ккал)
59,24

Технология приготовления: горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и заправляют маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01052

Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	60 75	60 60
Чернослив *или* Чернослив с удаленной косточкой	12 9	9 9
Грецкий орех ядро	11,7	11
Чеснок	3	2
Соус салатный молочный	18	18
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,32	11,32	13,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,64	44,76	75,31	1,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,05	0,41	5,31	2,6

Энергетическая ценность (ккал)
168,74

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут. Свеклу вареную очищенную нарезают тонкой соломкой. Чернослив предварительно перебирают, замачивают в горячей воде в течение 20-30 минут, промывают проточной водой и нарезают. Ядра орехов грецких и чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами, чесноком и заправляют соусом салатным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01053

Бутерброд с икрой кетовой

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Икра Кетовая зернистая	29,2	28,6
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП формовой в нарезке	57,1	57,1
Масло сливочное	14,3	14,3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,51	17,09	30,52

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
112,02	46,03	142,86	1,91

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,19	0,35	0,25	1,86	0,69	1,86

Энергетическая ценность (ккал)
334,06

Технология приготовления: на ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см. кладут горкой икру кетовую, оформляют маслом сливочным (допускается ломтик хлеба равномерно намазать маслом сливочным).

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01054

Бутерброд сложный с колбасой полукопченой ДП и сыром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП нарезанный	36,36	36,36
Колбаса п/к школьная	38,17	36,36
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	19,09	18,18
Масло сливочное	9,09	9,09
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,88	27,39	19,55

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
243,83	14	118,08	1,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,16	0,19	1,29	26,32	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
325,42

Технология приготовления: с колбасы удаляют шпагат, оболочку. Колбасу, предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 40-50 минут до отпуска и хранят при температуре 4±2°С. Очищенную колбасу нарезают наискось по два кусочка на порцию. Сыр очищают от наружного покрытия, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре 4±2°С). На ломтик белого хлеба укладывают сливочное масло, нарезанные колбасу и сыр.

Температура подачи: 14±2° С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01055

Кукуруза консервированная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Кукуруза консервированная (без учета заливки) (142516001)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,31	4,41	40,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,46	75,92	207,69	3,33

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,28	0,09	1,49	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
230,75

Технология приготовления: кукурузу консервированную откидывают на дуршлаг, дают стечь заливке.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 2-х часов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01056

Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сыр мягкий ДП (111615003)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,1	13,5	3,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
181

Технология приготовления: с сыра снимают упаковку, порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: 14±2° С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01057

Салат из цветной капусты со шпинатом с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста цветная б/з	55,6	55,6
Шпинат б/з	10	10
Горошек зеленый консервы	5	5
Лук зеленый	8	5
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Соус салатный молочный	30	30
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,9	7,69	3,84

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
27,09	16,89	33,23	1,04

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,08	0,37	27,25	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
93,48

Технология приготовления: цветную капусту замороженную, не размораживая, положить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, воду слить, капусту охладить до температуры 8-10°С. Шпинат, не размораживая, отваривают, воду сливают. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, охлаждают, отвар сливают. Лук зеленый шинкуют. Подготовленные овощи соединяют и заправляют соусом салатным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01058

Салат из отварной моркови с изюмом с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	71 88,8	71 71
Изюм	6	6
Соус салатный молочный	29	29
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,13	8,8	10,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,97	29,5	46,79	0,68

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,74	2,48	0,31

Энергетическая ценность (ккал)
133,64

Технология приготовления: морковь промывают в проточной воде в течении 5 минут, отваривают до готовности и нарезают мелкими кубиками, добавляют промытый сначала в теплой, затем в горячей воде изюм, перемешивают, заправляют соусом салатным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01059

Морковь тертая с изюмом и сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	77 96,3	77 77
Изюм	10,2	10
Сахар-песок	6	6
Лимоны	18	7,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,3	0,13	18,11

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
31,97	34,36	56,9	0,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,06	0,83	5,24	0,37

Энергетическая ценность (ккал)
81,54

Технология приготовления: подготовленную морковь нарезают соломкой и соединяют с подготовленным изюмом. Изюм без косточек, перебирают, промывают, ошпаривают. Поливают лимонным соком, заправляют сахаром.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01060

Бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами (филе лососевых м/с для детского питания) с маслом сливочным и зеленью

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горбуша м/с (112625003)	51,5	50
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП нарезанный	40	40
Масло сливочное	10	10
Петрушка (зелень)	1,35	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,24	13,81	21,46

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
82,89	21,75	66,85	1,35

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,24	0,17	3,31	1,5	0,72

Энергетическая ценность (ккал)
268,99

Технология приготовления: филе рыбное слабосоленое нарезают тонкими кусочками 1-2 шт на порцию. Нарезанную рыбу слабосоленую хранят в холодильнике не более 30-40 мин. Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На каждый ломтик хлеба укладывают масло сливочное и подготовленные тонкие кусочки рыбы по 1-2 на бутерброд. Бутерброд украшают зеленью петрушки.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01061

Салат из капусты цветной отварной, брокколи, салата зеленого с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста цветная б/з	23,3	23,3
Брокколи б/з	10	10
Салат свежий	50,7	34
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5
Соус салатный молочный	30	30
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,42	7,92	6,68

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,94	22,76	38,49	0,72

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,06	0,47	21,41	0,24

Энергетическая ценность (ккал)
107,08

Технология приготовления: цветную капусту и брокколи замороженные, не размораживая, положить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, воду слить, овощи охладить до температуры 8-10°С. Салат зеленый промыть в проточной воде, срезать место крепления стеблей с частью стеблей, мелко нашинковать. Банки с кукурузой промыть в проточной воде, вытереть насухо, вскрыть, заливку слить. Подготовленные продукты соединить и заправить соусом салатным.

Температура подачи: 14±2ºС.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01062

Салат из сельдерея с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сельдерей стебли	53,5	45
Огурцы свежие	21,1	20
Яблоки свежие	22,7	20
Масло соевое	15	15
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,64	15,18	6,12

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,1	10,45	21,25	0,7

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,02	0,18	22,65	2,62

Энергетическая ценность (ккал)
166,4

Технология приготовления: сельдерей перебирают, удаляют посторонние примеси, листья и промывают в большом количестве проточной воды. Огурцы промывают, огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Очищенные сельдерей (стебель) нарезают кубиками размером 1 см, огурцы - кружочками или кубиками. Яблоки промывают, удаляют плодоножку и семенные коробочки, нарезают кубиками размером 1 см. Овощи и яблоки смешивают, заправляют растительным маслом, посыпают солью.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01063

Салат из моркови с грушей с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	76 95	76 76
Груши	20	18
Сахар-песок	2	2
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,06	7,12	9,09

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24	31,04	44,82	0,95

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,06	0,78	4,7	1,57

Энергетическая ценность (ккал)
105,97

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, натирают на мелкой терке, грушу промывают, удаляют семенную коробочку и нарезают соломкой. Натертую морковь и нарезанную грушу заправляют сахаром и растительным маслом, перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01063

Салат из моркови с грушей с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	61 76,2	61 61
Груши	20	18
Сахар-песок	2	2
Масло соевое	15	15
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,86	15,1	8,06

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,95	25,34	36,73	0,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,05	0,63	3,95	2,88

Энергетическая ценность (ккал)
172,64

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, натирают на мелкой терке, грушу промывают, удаляют семенную коробочку и нарезают соломкой. Натертую морковь и нарезанную грушу заправляют сахаром и растительным маслом, перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01064

Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	90,2 112,8	90,2 90,2
Кислота лимонная	0,1	0,1
Чеснок	5,74	4,25
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,59	7,1	8,58

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
39,36	19,73	40,46	1,28

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,04	0,22	7,64	1,3

Энергетическая ценность (ккал)
104,87

Технология приготовления: очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01064

Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	82 102,5	82 82
Кислота лимонная	0,1	0,1
Чеснок	5,74	4,25
Масло соевое	15	15
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,47	15,08	7,91

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
36,47	18,05	37,34	1,17

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,03	0,2	6,98	2,66

Энергетическая ценность (ккал)
173,56

Технология приготовления: очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01064

Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	87 108,8	87 87
Кислота лимонная	0,1	0,1
Чеснок	5,74	4,25
Масло соевое	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,54	10,09	8,32

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
38,23	19,08	39,24	1,23

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,04	0,21	7,38	1,81

Энергетическая ценность (ккал)
130,58

Технология приготовления: очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01065

Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	94	80
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	16,8 20,0	16,8 16,8
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,12	7,19	4,42

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,41	18,35	30,68	0,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,43	17,71	1,79

Энергетическая ценность (ккал)
89,02

Технология приготовления: помидоры и лук промывают под проточной водой дважды. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки с частью мякоти. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук мелко шинкуют, ошпаривают кипятком (удаляя горечь). Помидоры и лук раскладывают на порции, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01066

Салат из тыквы, яблок и изюма с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Тыква б/з	50	50
Яблоки свежие	36,4	32
Изюм	8,5	8
Сахар-песок	5	5
Масло соевое	6	6
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,81	6,21	15,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,17	13,24	26,46	1,16

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,04	0,39	6,24	1,13

Энергетическая ценность (ккал)
122,41

Технология приготовления: яблоки промывают в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой. Изюм перебирают, промывают, заливают водой, доводят до кипения, воду сливают и охлаждают. Тыкву, не размораживая, проваривают вместе с яблоками в небольшом количестве воды в течение 10 минут, охлаждают, добавляют подготовленный изюм, заправляют сахаром и растительным маслом. Заправка салата производится непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01067

Салат картофельный с горошком зеленым с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	32 45,7	32 32
Горошек зеленый консервы	25	16
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8
Огурцы консервированные	31	25
Соус салатный молочный	20	20
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,77	5,2	7,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,53	15,12	38,56	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,55	9,15	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
86,98

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Картофель варят при слабом кипении, чтобы он не разварился. Репчатый лук мелко шинкуют. Соленые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками. Банки с консервированным зеленым горошком притирают, открывают, зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10°С. Вареный картофель очищают и нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нашинкованным репчатым луком, добавляют соленые огурцы, зеленый горошек. Заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения

4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01069

Салат из кальмаров с яблоками с соусом салатным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе кальмара замороженное	35,6	32
Яблоки свежие	26,2	23
Горошек зеленый консервы	31	20
Яйцо диетическое мытое	0,3	12
Соус салатный молочный	14	14
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,23	5,72	4,98

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
27,08	36,51	117,97	1,3

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,09	0,1	1,03	4,09	0,79

Энергетическая ценность (ккал)
104,93

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: кальмары (филе промышленного производства) размораживают, промывают в проточной воде, затем закладывают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3) и варят в течение 7 мин с момента закипания. Кальмары вареные охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры 8-10 °С. Яйца куриные вареные мелко нарезают. Подготовленные компоненты соединяют, перемешивают и заправляют соусом салатным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01070

Салат из моркови с изюмом с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	73 91,3	73 73
Изюм	7,1	7
Сахар-песок	3	3
Масло соевое	13	13
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,11	13,1	12,64

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25,4	30,68	49,44	0,73

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,06	0,76	2,55	2,55

Энергетическая ценность (ккал)
174,06

Технология приготовления: очищенную свежую морковь промывают в проточной воде и натирают на мелкой терке или измельчают на овощерезательной машине, добавляют промытый сначала в теплой, затем в горячей воде изюм, сахар-песок, перемешивают, укладывают горкой, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01070

Салат из моркови с изюмом с маслом растительным рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	79 99	79 79
Изюм	7,1	7
Сахар-песок	3	3
Масло соевое	7	7
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,19	7,11	13,05

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
27,02	32,96	52,62	0,77

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,06	0,82	2,76	1,55

Энергетическая ценность (ккал)
122,22

Технология приготовления: очищенную свежую морковь промывают в проточной воде и натирают на мелкой терке или измельчают на овощерезательной машине, добавляют промытый сначала в теплой, затем в горячей воде изюм, сахар-песок, перемешивают, укладывают горкой, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01071

Салат из моркови с яблоками с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	69 86,3	69 69
Яблоки	22,7	20
Сахар-песок	2	2
Соус салатный молочный	10	10
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,15	2,65	9,22

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,89	28,02	40,15	0,93

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,75	3,82	0,32

Энергетическая ценность (ккал)
66,73

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают в проточной воде и нарезают тонкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар-песок, выкладывают горкой и заправляют соусом салатным для школьного питания непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01072

Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы свежие	86	81,7
Перец сладкий свежий	16	12
Масло соевое	7	7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,81	7,07	2,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,75	12,76	36,37	0,56

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,28	31,08	1,28

Энергетическая ценность (ккал)
77,61

Технология приготовления: огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кружочками. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01072

Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Огурцы свежие	82,8	78,7
Перец сладкий свежий	16	12
Масло соевое	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,79	10,07	2,68

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,06	12,34	35,17	0,54

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,28	30,93	1,79

Энергетическая ценность (ккал)
104,16

Технология приготовления: огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кружочками. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01073

Салат из моркови со сладким перцем и яблоком с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	41 51,3	41 41
Перец сладкий свежий	20	15,4
Яблоки свежие	13,6	12
Масло соевое	7	7
Сахар-песок	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,78	7,08	7,82

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,31	18,35	26,47	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,04	0,6	37,28	1,38

Энергетическая ценность (ккал)
99,05

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, натирают на мелкой терке. Перец сладкий очищают от плодоножки, семян, промывают, нарезают соломкой. Яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками. Овощи и яблоки соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01074

Салат из кальмаров с перцем сладким и луком с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе кальмара замороженное	72	64,5
Перец сладкий свежий	24,5	18,5
Лук зеленый	19,2	15,5
Салат свежий	28,6	20,6
Масло соевое	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,36	11,47	3,18

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
58,64	71,12	175,44	1,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,14	0,1	1,97	49,56	3,28

Энергетическая ценность (ккал)
165,79

Технология приготовления: кальмары (филе промышленного производства) размораживают, промывают в проточной воде, затем закладывают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3) и варят в течение 7 мин с момента закипания. Кальмары вареные охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Овощи моют проточной водой дважды. Перец сладкий очищают от плодоножки, семян, промывают. Подготовленный перец сладкий и салат нарезают тонкой соломкой. Лук зеленый шинкуют. Измельченные кальмары вареные, перец сладкий соединяют с луком репчатым зеленым, листьями салата, перемешивают и заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01075

Салат из свежих огурцов, помидоров и маслин с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Огурцы свежие	21,5	20
Помидоры	21	20
Салат свежий	30	20
Маслины консервированные (132326003)	18,2	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло соевое	7	7
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	21	20
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,06	13,94	2,2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
228,9	26	150,24	0,68

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,03	0,09	0,33	10,16	1,46

Энергетическая ценность (ккал)
160,03

Технология приготовления: подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками. Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски и натирают на крупной терке. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. Подготовленный салат свежий нарезают соломкой. Помидоры, огурцы и салат выкладывают слоями, добавляют маслины без косточек, соль, масло растительное и посыпают сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01076

Бутерброд с сыром с маслом сливочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП нарезанный	50	50
Масло сливочное	10	10
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45% порционный	40	40
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,33	20,02	26,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
475,25	26	257,9	1,54

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,13	0,18	0,23	1,33	0,32	1,05

Энергетическая ценность (ккал)
348,9

Технология приготовления: с упаковок сыра снимают наружное покрытие. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска, и хранят его при температуре 4±2°С. Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным и укладывают на них подготовленный сыр.

Температура подачи: 14±2° С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02001

Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	8 11,5	8 8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,81	4,13	3,38

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,09	14,08	56,93	2,06

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,07	0,51	4,24	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
67,16

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень

петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02001

Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	8 11,5	8 8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Сметана 15%	2	2
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,79	4,13	2,95

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,37	13,96	56,53	2,05

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,06	0,49	3,83	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
67,28

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при

варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02002

Борщ сибирский на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	4 5,7	4 4
Фасоль продовольственная (белая)	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	1,6	1,6
Чеснок	0,5	0,4
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,53	3,88	4,31

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,69	17,42	73,97	2,26

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,07	0,55	3,93	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
72,95

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при

варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла сливочного (1/2 от рецептурной нормы), томат-пасты и лимонной кислоты. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль продовольственную, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, мелкоизмельченный чеснок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02003

Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Бульон мясной	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томат-паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Лук зеленый	1,4	1
Масло сливочное несоленое	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,85	3,66	2,51

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,65	13,17	57,77	2,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,07	0,63	6,22	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
56,39

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сли-

вочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон мясной закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают припущенные коренья, соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02003

Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Бульон мясной	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томат-паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Лук зеленый	1,4	1
Масло сливочное несоленое	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Сметана 15%	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,87	3,8	2,53

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,53	13,26	58,38	2,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,07	0,63	6,22	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
57,95

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон мясной закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают припущенные коренья, соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02004

Щи из шпината со сметаной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Шпинат б/з	25	25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	14 20	14 14
Масло сливочное несоленое	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4
Лимон	2	2
Сметана 15%	4	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2
Вода питьевая	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,19	1,88	1,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
38,5	27,73	37,58	1,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,07	0,35	8,87	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
37,46

Технология приготовления: очищенный картофель, морковь, лук репчатый промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Замороженный шпинат, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды с добавлением сока лимона в течение 15 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук и морковь, шпинат, соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Припускание овощей: морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут.

Готовые щи отпускают с яйцом, сваренным вкрутую.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02005

Щи по-уральски (с крупой)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Перловая	2,05	2
Томат-паста	2	2
Капуста квашеная	28,6	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное несоленое	2	2
Вода питьевая	85	85
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Сахар-песок	1	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,76	1,93	2,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,16	8,54	20,61	0,28

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,01	0,01	0,19	4,92	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
36,11

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Капусту квашенную перебирают, отжимают, при необходимости измельчают, кладут в котел, добавляют воду (25% к массе капусты) и тушат в течение 1,5 - 2,0 часов при периодическом помешивании с добавлением томат-пасты за полчаса до окончания тушения. Овощи и зелень моют в проточной воде не менее 5 минут. Морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду закладывают крупу, доводят до кипения, кладут капусту квашеную тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные овощи, соль, сахар-песок и варят щи до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02006

Рассольник домашний

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,91	1,99	5,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,99	12,54	28,01	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,03	0,45	4,61	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
46,07

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящую воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный

картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной, добавляют нашинкованную зелень петрушки и вновь доводят его до кипения.

Требования к блюду: овощи разваренные, мягкие. Цвет и запах свойственный набору продуктов, без постороннего.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02007

Рассольник ленинградский на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,86	4,07	4,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,19	14,09	61,87	1,87

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,06	0,61	3,1	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
72,95

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, бульон процеживают через сито. Овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. В конце варки закладывают зелень петрушки, заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02008

Рассольник ленинградский с крупой перловой

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,91	2	4,11

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,36	11,09	29,47	0,37

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,03	0,02	0,36	2,86	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
48,21

Технология приготовления: овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и

припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. В конце варки закладывают зелень петрушки мелкошинкованную. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02009

Суп из овощей

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста брюссельская б/з	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Горошек зеленый б/з	3	3
Масло сливочное	2	2
Помидоры	4,7	4
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,04	2,08	3,64

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,94	11,73	27,09	0,37

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	0,4	10,07	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
41,36

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар

сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду закладывают подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют замороженные капусту брюссельскую и зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, свежие помидоры, нарезанные дольками, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02009

Суп из овощей рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста брюссельская б/з	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Горошек зеленый б/з	3	3
Масло сливочное	2	2
Помидоры	4,7	4
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,4	0,4
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,04	2,08	3,64

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,94	11,73	27,09	0,37

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	0,4	10,07	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
41,36

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар

сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду закладывают подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют замороженные капусту брюссельскую и зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, свежие помидоры, нарезанные дольками, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02010

Суп из овощей с фасолью

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	15	15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	15 21,4	15 15
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Фасоль стручковая б/з	9	9
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,89	1,71	2,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,21	10,68	24,2	0,48

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	0,3	6,04	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
33,91

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Овощи нарезают: картофель - кубиками, морковь, лук - мелкими кубиками. Измельченные морковь, лук и корень петрушки сушеный припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду закладывают картофель, доводят до кипения, добавляют замороженную капусту цветную и фасоль (не размораживая). Варят до полуготовности, затем кладут припущенные морковь, корень петрушки, лук. Суп варят на медленном огне до готовности. В конце

варки добавляют соль.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02011

Суп картофельный на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	45 64,3	45 45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,14	0,14
Бульон мясной	70	70
Масло сливочное	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,9	2,93	7,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,84	16,57	62,24	1,88

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,07	0,07	0,82	5,41	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
68,32

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течении 5 минут. Корень петрушки сушеный и подготовленные морковь, лук репчатый, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон закладывают припущенные коренья, картофель, соль, доводят до кипения и варят 10-15 минут до готовности. В готовый суп кладут мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02012

Суп картофельный с бобовыми (горох)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Горох колотый	8,1	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,14	0,14
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,2	1,78	6,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,23	14,35	34,92	0,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,03	0,45	2,34	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
57,49

Технология приготовления: овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый и корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли поваренной при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, при-

пущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02013

Суп картофельный с бобовыми (фасоль)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Фасоль продовольственная (белая)	8,1	8
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,99	1,82	5,81

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,56	16,01	55,46	0,72

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,03	0,37	2,42	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
55,05

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленную фасоль закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности. В конце варки

добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02014

Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Фасоль продовольственная (белая)	8,1	8
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,43	3,19	5,95

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,46	17,06	69,67	1,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,03	1,06	2,94	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
67,14

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленную фасоль закладывают в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02015

Суп крестьянский с крупой (пшено)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	16 20	16 16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	8 11,5	8 8
Крупа Пшено шлифованное	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло растительное	2	2
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Помидоры	4,4	3,7
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,09	2,43	4,24

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,17	12,43	26,7	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,02	0,31	5,78	0,98

Энергетическая ценность (ккал)
48,94

Технология приготовления: крупу пшено промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, нарезанную шашечками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, помидоры, нарезанные дольками. Готовый суп заправляют прокипяченой сметаной, добавляют зелень петрушки мелкошинкованную и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02016

Суп молочный с изделиями макаронными

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	80	80
Вода питьевая	12	12
Макароны гр.А <лапша яичная>	8	8
Масло сливочное	1,2	1,2
Сахар-песок	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,24	3,64	9,92

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
2,63	1,33	8,27	0,16

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,14	0,01	1,6	4	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
86,56

Технология приготовления: лапшу варят в воде до полуготовности 10-12 мин, воду сливают, закладывают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности при слабом кипении. За 5 мин до окончания варки добавляют сахар-песок, соль, масло сливочное.

Температура подачи: от 70±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02017

Суп рыбный (консервы лососевые)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Лосось консервированный	16	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	28 40	28 28
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2
Масло сливочное	1	1
Крупа Рисовая	4	4
Коренья петрушки сушеные	0,1	0,1
Вода питьевая	75	75
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,1	1,83	6,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
40,86	21,74	66,16	0,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	1,11	3,56	0,29

Энергетическая ценность (ккал)
67,28

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Крупу рисовую перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу рисовую, варят 15 минут, вводят картофель и припущенные овощи, варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы «Лосось в собственном соку»,

солят и продолжают варить 10-15 минут. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02018

Уха ростовская

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	13,6*	12,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Коренья петрушки сушеные	0,6	0,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	5 6	5 5
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Помидоры	20	17
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,69	1,84	3,52

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,8	15,1	69,71	0,47

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,05	0,76	4,86	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
58,84

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%, при ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: очищенные овощи, зелень петрушки промывают партиями в проточной воде в течение 5 минут. Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают дольками. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кла-

дут подготовленное филе, соль, помидоры нарезанные дольками. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченное масло сливочное, нашинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02018

Уха ростовская рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	13,6*	12,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Коренья петрушки сушеные	0,6	0,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	5 6	5 5
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,4	0,4
Помидоры	20	17
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,69	1,84	3,52

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,8	15,1	69,71	0,47

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,05	0,76	4,86	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
58,84

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%, при ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: очищенные овощи, зелень петрушки промывают партиями в проточной воде в течение 5 минут. Филе трески с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель наре-

зают дольками. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль, помидоры нарезанные дольками. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченное масло сливочное, нашинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02019

Суп с изделиями макаронными группы А на бульоне из птицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <вермишель яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2
Бульон из птицы	95	95
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,62	3,65	5,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,7	6,12	33,69	0,81

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,02	0,02	1,13	1,23	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
61,91

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и корень петрушки припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02020

Суп с изделиями макаронными группы А на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <вермишель яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	95	95
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,23	4,41	5,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,8	8,5	55,44	2,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,06	0,47	0,86	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
76,81

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и сухой корень петрушки припускаю в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02020

Суп с изделиями макаронными группы А на мясном бульоне рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <вермишель яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	95	95
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,23	4,41	5,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,8	8,5	55,44	2,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,06	0,47	0,86	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
76,81

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и сухой корень петрушки припускаю в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02021

Суп-пюре из гороха

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Горох колотый	12,1	12
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,97	1,81	6,64

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,83	14,55	33,19	0,93

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,02	0,29	1,66	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
59,43

Технология приготовления: горох сушеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (50% от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности.

Очищенные овощи и зелень петрушки моют под проточной водой. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем припущенные овощи и подготовленный горох протирают через протирочную машину.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят водой (40%

от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С.

Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02021

Суп-пюре из гороха рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Горох колотый	12,1	12
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,4	0,4
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,97	1,81	6,64

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,83	14,55	33,19	0,93

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,02	0,29	1,66	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
59,43

Технология приготовления: горох сушеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (50% от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности.

Очищенные овощи и зелень петрушки моют под проточной водой. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят водой (40%

от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С.

Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02022

Суп-пюре из горошка зеленого

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Горошек зеленый б/з	14	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	6 7,2	6 6
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Вода питьевая	75	75
Петрушка (зелень)	0,5	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,76	3,08	4,53

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
11,53	9,55	25,62	0,25

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,03	0,64	6,88	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
55,67

Технология приготовления: очищенные овощи моют под проточной водой. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют горошек зеленый замороженный и припускают до готовности. Припущенные овощи и подготовленный горох протирают через протирочную машину.

Приготовление белого соуса. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин.

Протертые овощи и горошек зеленый соединяют с белым соусом, разводят водой (40% от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченного с температурой 70°С и масла сливочного прокипяченого. После введения смеси суп-пюре доводят до кипения при непрерывном помешивании. Хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02023

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	13	13
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	14 20	14 14
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,4 5,2	4,4 4,4
Масло сливочное	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4,4 5,5	4,4 4,4
Сметана 15%	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Помидоры	7	6
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Вода питьевая	85	85
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,04	1,49	4,78

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,12	11,01	26,21	0,48

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,03	0,33	5,54	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
38,82

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками и припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) со сливочным маслом до полуготовности. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду (40% от рецептурной нормы) вводят подготовленный картофель, варят до полуготовности, затем закладывают цветную капусту, не размораживая, затем через 5 минут после закипания кладут припущенные лук, морковь, томаты и варят до готовности, все протирают через протирочную машину.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой (50% от рецептурной нормы), добавляют соль и доводят до кипения при помешивании. В готовый суп добавляют прокипяченную сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02023

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	13	13
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	14 20	14 14
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,4 5,2	4,4 4,4
Масло сливочное	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4,4 5,5	4,4 4,4
Сметана 15%	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,4	0,4
Помидоры	7	6
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Вода питьевая	85	85
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,04	1,49	4,78

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,12	11,01	26,21	0,48

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,03	0,33	5,54	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
38,82

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками и припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) со сливочным маслом до полуготовности. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду (40% от рецептурной нормы) вводят подготовленный картофель, варят до полуготовности, затем закладывают цветную капусту не размораживая, затем через 5 минут после закипания кладут припущенные лук, морковь, томаты и варят до готовности, все протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой (50% от рецептурной нормы), добавляют соль и доводят до кипения при помешивании. В готовый суп добавляют прокипяченную сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02024

Юшка картофельная с кабачками и помидорами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	24 34,3	24 24
Кабачки б/з	10	10
Помидоры	11,8	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	3	3
Вода питьевая	75	75
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,81	2,8	3,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,65	11,62	25,12	0,41

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,03	0,39	4,46	0,17

Энергетическая ценность (ккал)
51,41

Технология приготовления: овощи очищенные промывают проточной водой в течение 5 минут, Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают ломтиками, морковь, лук репчатый - мелкими кубиками. Помидоры моют, нарезают дольками. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения и варят. Через 5-10 мин добавляют кабачки замороженные, корень петрушки сушенный, овощи припущенные (морковь, лук репчатый), подготовленные помидоры, соль и варят юшку до готовности. Готовую юшку заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и вновь доводят ее до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02025

Сухарики из хлеба пшеничного

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП в нарезке	143	143
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,1	3,79	76,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
211,78	22,88	0	3,86

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,61	0,44	4,95	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
390,39

Технология приготовления: хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут на противень и подсушивают в духовом шкафу при температуре 180-200° С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Сухарики из хлеба пшеничного подают к супам заправочным, супам прозрачным, супам-пюре, супам молочным, супам сладким отдельно, как гарнир.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02026

Рассольник ленинградский на бульоне из птицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Бульон из птицы	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,86	4,07	4,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,19	14,09	61,87	1,87

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,06	0,61	3,1	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
72,95

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда, бульон процеживают через сито. Овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. В конце варки закладывают зелень петрушки, заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02027

Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2
Бульон из птицы	95	95
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,62	3,65	5,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,7	6,12	33,69	0,81

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,02	0,02	1,13	1,23	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
61,91

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и корень петрушки припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02028

Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	95	95
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,23	4,41	5,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,8	8,5	55,44	2,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,06	0,47	0,86	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
76,81

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и сухой корень петрушки припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02029

Рассольник домашний на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,8	3,92	5,82

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,96	15,34	58,25	1,83

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,07	0,69	4,84	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
69,15

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящую воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный

картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной, добавляют нашинкованную зелень петрушки и вновь доводят его до кипения.

Требования к блюду: овощи разваренные, мягкие. Цвет и запах свойственный набору продуктов, без постороннего.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02029

Рассольник домашний на мясном бульоне рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,8	3,92	5,82

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,96	15,34	58,25	1,83

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,07	0,69	4,84	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
69,15

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящую воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный

картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной, добавляют нашинкованную зелень петрушки и вновь доводят его до кипения.

Требования к блюду: овощи разваренные, мягкие. Цвет и запах свойственный набору продуктов, без постороннего.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02032

Суп рыбный (консервы сельдевые)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Консервы из сельдевых рыб натуральные (111316002)	16	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	28 40	28 28
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2
Масло сливочное	1	1
Крупа Рисовая	4	4
Коренья петрушки сушеные	0,1	0,1
Вода питьевая	75	75
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,19	1,68	6,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
37,02	19,66	67,6	0,59

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
3,2	0,04	0,05	1,21	3,56	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
66,18

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Крупу рисовую перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу рисовую, варят 15 минут, вводят картофель и припущенные овощи, варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы «Сельдевые в собственном со-

ку», солят и продолжают варить 10-15 минут. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Требования: цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах, свойственные рыбным консервам. Консистенция крупы и картофеля мягкая.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02033

Борщ с мелкошинкованными овощами вегетерианский

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	11 13,8	11 11
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Томат-паста	1	1
Масло растительное	2	2
Сахар-песок	0,4	0,4
Вода питьевая	90	90
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,77	4,71	2,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,51	12,72	56	2,18

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,06	0,47	3,35	0,95

Энергетическая ценность (ккал)
65,5

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Свеклу варят в воде до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Подготовленные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-10 мин. Капусту белокочанную мелко нарезают соломкой. В кипящую воду кладут капусту и варят 10-15 мин. Затем добавляют нарезанную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02034

Борщ сибирский вегетарианский

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	4 5,7	4 4
Фасоль продовольственная (белая)	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	1,6	1,6
Чеснок	0,5	0,4
Сахар-песок	1	1
Вода питьевая	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,48	1,67	4,02

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
26,21	13,91	38,38	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,03	0,03	0,27	3,34	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
46,16

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла сливочного (1/2 от рецептурной нормы), томат-пасты и лимонной кислоты. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением воды (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль продовольственную, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, мелкоизмельченный чеснок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02035

Суп из овощей на курином бульоне рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста брюссельская б/з	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Горошек зеленый б/з	3	3
Масло сливочное	2	2
Помидоры	4,7	4
Бульон куриный	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,56	3,64	3,82

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,69	12,85	42,32	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,05	1,26	11,19	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
54,86

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве бульона (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар

сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон закладывают подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют замороженные капусту брюссельскую и зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, свежие помидоры, нарезанные дольками, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02036

Суп картофельный с фрикадельками мясными

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,86	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	1	1
Томат-паста	0,4	0,4
Вода питьевая	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,7	0,92	4,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,72	10,21	23,15	0,35

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,02	0,41	3,57	0,07

Энергетическая ценность (ккал)
33,87

Технология приготовления: картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками или брусочками, или дольками. Нарезанные ломтиками или брусочками морковь, лук, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Томат-пасту припускают в небольшом количестве воды без добавления масла сливочного в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду кладут картофель нарезанный, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, корень петрушки и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенную томат-пасту, соль поваренную йодированную. Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в

течение 10-15 мин и хранят их до отпуска в бульоне на мармите не более одного часа. При отпуске фрикадельки кладут в суп.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02037

Фрикадельки мясные к супу

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	105,6 114,3	104
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Меланж пастеризованный	8	8
Вода питьевая	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,67	10,32	0,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
10,07	24,83	154,28	1,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,15	4,11	1	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
169,27

Технология приготовления: мясо котлетное говяжье пропускают через мясорубку 1-2 раза, соединяют с мелко нарезанным луком репчатым (допускается лук пропускать через мясорубку), продуктом яичным, водой, солью поваренной йодированной и хорошо фарш перемешивают.

Из приготовленного фарша формуют шарики массой 8-10 г и варят в воде до готовности в течении 10-15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне на мармите.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02038

Суп-пюре из гороха на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горох колотый	12,1	12
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,94	3,9	6,88

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,72	17,49	63,97	2,38

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,07	0,06	0,51	2,2	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
83,66

Технология приготовления: горох сушеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (50% от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности.

Очищенные овощи и зелень петрушки моют под проточной водой. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят водой (40%

от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С.

Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02039

Суп рыбный (с пшеном)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Лосось консервированный	16	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	28 40	28 28
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2
Масло сливочное	1	1
Крупа Пшено шлифованное	4	4
Коренья петрушки сушеные	0,1	0,1
Вода питьевая	75	75
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,27	1,92	6,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,62	23,06	69,48	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,04	1,11	4,76	0,29

Энергетическая ценность (ккал)
67,64

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Крупу рисовую перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу рисовую, варят 15 минут, вводят картофель и припущенные овощи, варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы

«Лосось в собственном соку», солят и продолжают варить 10-15 минут. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Требования: цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция крупы и картофеля мягкая.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02041

Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16
или Капуста белокочанная свежая	20	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	11,5	8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,25	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Масло растительное	2	2
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Помидоры	4,4	3,7
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,01	2,34	4,25

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,61	10,71	30,3	0,35

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,02	0,32	4,58	1,03

Энергетическая ценность (ккал)
47,88

Технология приготовления: крупу пшено промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, нарезанную шашечками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, помидоры нарезанные дольками. Готовый суп заправляют прокипяченой сметаной, добавляют зелень петрушки мелкошинкованную и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02042

Суп картофельный с крупой (рис)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Крупа Рисовая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	1	1
Вода питьевая	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,78	0,93	4,26

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,68	9,7	23,37	0,31

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,02	0,34	2,37	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
38,12

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Овощи промывают проточной водой в течении 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. За 5 мин до окончания варки кладут соль поваренную йодированную.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02043

Щи из капусты свежей с мелкошинкованными овощами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томат-паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Лук зеленый	1,4	1
Масло сливочное	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,85	3,66	2,51

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,65	13,17	57,77	2,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,07	0,63	6,22	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
56,39

Технология приготовления: очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в не-

большом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящую воду закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают припущенные коренья, соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02044

Щи из шпината со сметаной на бульоне из птицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Шпинат б/з	25	25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	14 20	14 14
Масло сливочное	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4
Лимон	2	2
Сметана 15%	4	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2
Бульон из птицы	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,71	3,46	1,46

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
36,1	28,93	53,82	1,56

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,08	1,16	9,47	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
51,43

Технология приготовления: очищенный картофель, морковь, лук репчатый промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Замороженный шпинат, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды с добавлением сока лимона в течение 15 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Для приготовления супа используют бульон, полученный при приготовлении 2-го блюда. В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук и морковь,

шпинат, соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Припускание овощей: морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02046

Борщ с капустой и картофелем вегетерианский

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	8 11,5	8 8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Вода питьевая	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,81	4,13	3,38

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,09	14,08	56,93	2,06

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,07	0,51	4,24	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
67,16

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу

свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02047

Суп картофельный с перцем сладким

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Перец зеленый сладкий	37,4	28
Масло растительное	3	3
Вода питьевая	85	85
Петрушка (зелень)	0,8	0,6
Лук зеленый	0,7	0,6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сметана 15%	5	5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,84	3,64	3,14

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,34	6,95	18,76	0,4

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	0,35	22,95	1,37

Энергетическая ценность (ккал)
56,1

Технология приготовления: овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течении 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные картофель и перец сладкий нарезают мелкими кубиками. В кипящую воду кладут картофель и варят в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют перец сладкий нарезанный, соль поваренную йодированную, а в конце варки – масло растительное. Готовый суп заправляют сметаной, добавляют мелко нарезанные зелень петрушки и лук зеленый, вновь доводят суп до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02047

Суп картофельный с перцем сладким рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Перец зеленый сладкий	37,4	28
Масло растительное	3	3
Вода питьевая	85	85
Петрушка (зелень)	0,8	0,6
Лук зеленый	0,7	0,6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,4	0,4
Сметана 15%	5	5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,84	3,64	3,14

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,34	6,95	18,76	0,4

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	0,35	22,95	1,37

Энергетическая ценность (ккал)
56,1

Технология приготовления: овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течении 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные картофель и перец сладкий нарезают мелкими кубиками. В кипящую воду кладут картофель и варят в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют перец сладкий нарезанный, соль поваренную йодированную, а в конце варки – масло растительное. Готовый суп заправляют сметаной, добавляют мелко нарезанные зелень петрушки и лук зеленый, вновь доводят суп до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02049

Суп из овощей на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста брюссельская б/з	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Горошек зеленый б/з	3	3
Масло сливочное	2	2
Помидоры	4,7	4
Бульон мясной	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,06	4,26	3,94

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,77	14,73	59,49	1,87

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,07	0,08	0,68	10,61	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
66,86

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7

минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон закладывают подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют замороженные капусту брюссельскую и зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, свежие помидоры, нарезанные дольками, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02050

Суп из овощей на бульоне из индейки

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста брюссельская б/з	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Горошек зеленый б/з	3	3
Масло сливочное	2	2
Помидоры	4,7	4
Бульон из индейки	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,73	4,26	3,03

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,62	12,93	50,49	0,74

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,06	1,15	5,26	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
62,58

Технология приготовления: очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат

сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду закладывают подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют замороженные капусту брюссельскую и зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, свежие помидоры, нарезанные дольками, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02051

Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Масло сливочное	2	2
Бульон куриный	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Горох колотый	8,1	8
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,57	3,16	6,25

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,58	15,86	49,35	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,08	0,03	1,08	2,94	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
68,37

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли поваренной при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02052

Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на бульоне из индейки

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Масло сливочное	2	2
Бульон из индейки	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Фасоль продовольственная (белая)	8,1	8
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,67	3,94	5,89

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,19	17,13	77,3	1,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,05	1,07	2,63	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
75,21

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленную фасоль закладывают в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02054

Щи по-уральски (с крупой) на курином бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Перловая	2,05	2,05
Томат-паста	2	2
Капуста квашеная	28,6	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	2	2
Бульон куриный	85	85
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Сахар-песок	1	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,32	3,62	2,72

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,63	9,83	38,03	0,79

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,01	0,02	1,07	5,68	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
50,95

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Капусту квашенную перебирают, отжимают, при необходимости измельчают, кладут в котел, добавляют воду (25% к массе капусты) и тушат в течение 1,5 - 2,0 часов при периодическом помешивании с добавлением томат-пасты за полчаса до окончания тушения. Овощи и зелень моют в проточной воде не менее 5 минут. Морковь, лук репчатый нарезают соломкой и

припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. В кипящий бульон закладывают крупу, доводят до кипения, кладут капусту квашеную тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные овощи, соль, сахар-песок и варят щи до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелко шинкованную зелень петрушки и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02055

Юшка картофельная с кабачками и помидорами на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	24 34,3	24 24
Кабачки б/з	10	10
Помидоры	11,8	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	3	3
Бульон мясной	75	75
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,76	4,87	3,82

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
13,48	14,62	57,52	1,91

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,07	0,65	4,73	0,17

Энергетическая ценность (ккал)
76,4

Технология приготовления: овощи очищенные и зелень петрушки промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают ломтиками, морковь, лук репчатый - мелкими кубиками. Помидоры моют, нарезают дольками. Морковь и лук репчатый припускают в

небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут нарезанный картофель, доводят до кипения и варят. Через 5-10 мин добавляют кабачки замороженные, корень петрушки сушенный, овощи припущенные (морковь, лук репчатый), подготовленные помидоры, соль и варят юшку до готовности. Готовую юшку заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и вновь доводят ее до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02056

Суп-пюре из горошка зеленого на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горошек зеленый б/з	14	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	6 7,2	6 6
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Бульон мясной	75	75
Петрушка (зелень)	0,5	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,74	5,17	4,77

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
32,7	15,24	73,5	1,72

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,06	0,08	0,86	7,42	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
79,9

Технология приготовления: очищенные овощи моют под проточной водой. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве бульона (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют горошек зеленый замороженный и припускают до готовности. Припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Приготовление белого соуса. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин.

Протертые овощи и горошек зеленый соединяют с белым соусом, разводят бульоном (40% от

рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченного с температурой 70°С и масла сливочного прокипяченого. После введения смеси суп-пюре доводят до кипения при непрерывном помешивании. Хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02057

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста цветная б/з	13	13
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	14 20	14 14
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,4 5,3	4,4 4,4
Масло сливочное	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4,4 5,5	4,4 5,5
Сметана 15%	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Помидоры	7	6
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Бульон мясной	85	85
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,14	3,83	5,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
13,65	14,41	62,93	2,18

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,07	0,61	5,79	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
66,86

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками и припускают в небольшом количестве бульона (10% от рецептурной нормы) со сливочным маслом до полуготовности. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон (40% от рецептурной нормы) вводят подготовленный картофель, варят до полуготовности, затем закладывают цветную капусту не размораживая, затем через 5 минут после закипания кладут припущенные лук, морковь, томаты и варят до готовности, все протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном (50% от рецептурной нормы), добавляют соль и доводят до кипения при помешивании. В готовый суп добавляют прокипяченную сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02058

Щи по-уральски (с крупой) на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Перловая	2,05	2
Томат-паста	2	2
Капуста квашеная	28,6	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	85	85
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Сахар-песок	1	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,84	4,29	2,78

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,7	11,94	57,33	1,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,06	0,48	5,29	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
63,85

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Капусту квашенную перебирают, отжимают, при необходимости измельчают, кладут в котел, добавляют воду (25% к массе капусты) и тушат в течение 1,5 - 2,0 часов при периодическом помешивании с добавлением томат-пасты за полчаса до окончания тушения. Овощи и зелень моют в проточной воде не менее 5 минут. Морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке птицы для второго блю-

да. Бульон процеживают через сито. В кипящий бульон закладывают крупу, доводят до кипения, кладут капусту квашеную тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные овощи, соль, сахар-песок и варят щи до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелко шинкованную зелень петрушки и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02059

Суп-пюре из птицы (индейка)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные *или* Филе индейки п/ф ДП замороженные	15,15 16,2	15 15
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Масло сливочное	4	4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП фасованное	15	15
Вода питьевая	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,54	6,77	2,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25,76	8,11	49,97	0,33

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,05	1,34	0,71	0,15

Энергетическая ценность (ккал)
88,99

Технология приготовления: подготовленное мясо птицы заливают водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении в течение от 1 до 3 часов. За 30-40 мин до готовности в бульон добавляют соль поваренную йодированную из расчета 1 г на 1 л. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают и тщательно отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают бульоном (небольшим количеством) и кипятят в течение 5-10 мин, после чего хранят на мармите при температуре не ниже 75 °С не более одного часа. Остальную мякоть птицы пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и припускают в небольшом количестве воды до готовности, протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной мас-

сы в течение 3-5 мин, после чего протертые мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят водой, соль поварен-ную йодированную (часть, оставшуюся от варки птицы) и проваривают. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой 60-70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения смеси суп-пюре доводят до кипения при помешивании. Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85 °С.

При отпуске в порционную посуду кладут филе птицы, нарезанное соломкой.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02060

Суп-пюре из кабачков на бульоне из индейки

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Кабачки б/з	26	26
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Коренья петрушки сушеные	1,3	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Лук порей	5,3	4
Фасоль стручковая б/з	4,4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Бульон из индейки	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,12	5,42	5,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
44,14	12,36	59,9	0,73

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,07	0,08	1,4	4,32	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
77,86

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито.

Подготовленные кабачки, не размораживая, припускают в небольшом количестве бульона. За 5-10 мин до окончания припускания кабачков к ним добавляют припущенные в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного лук репчатый и морковь, предварительно нашинкованные, фасоль и припускают до готовности, затем овощи протирают. Лук-порей, нарезанный соломкой, припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного до готовности.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде, разводят бульоном, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят бульоном, добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой 60-70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

Фасоль, припущенную до готовности, а также лук-порей припущенный допускается не протирать, а положить в суп-пюре вместе с заправкой, после чего довести его до кипения.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85 °С.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02061

Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	11 13,8	11 11
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Томат-паста	1	1
Масло растительное	2	2
Сахар-песок	0,4	0,4
Бульон мясной	90	90
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,77	4,71	2,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,51	12,72	56	2,18

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,06	0,47	3,35	0,95

Энергетическая ценность (ккал)
65,5

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Свеклу варят в воде до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Подготовленные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-10 мин. Капусту белокочанную мелко нарезают соломкой. В

кипящую воду кладут капусту и варят 10-15 мин. Затем добавляют нарезанную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02062

Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	16 20	16 16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	8 10	8 8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло растительное	2	2
Бульон мясной	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Помидоры	4,4	3,7
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,99	4,45	4,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,44	13,71	62,7	1,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,06	0,58	4,85	1,03

Энергетическая ценность (ккал)
72,87

Технология приготовления: крупу пшено промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, нарезанную шашечками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, помидоры нарезанные дольками. Готовый суп заправляют прокипяченой сметаной, добавляют зелень петрушки мелкошинкованную и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02063

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на бульоне из птицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста цветная б/з	13	13
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	14 20	14 14
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,4 5,2	4,4 4,4
Масло сливочное	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4,4 5,5	4,4 4,4
Сметана 15%	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Помидоры	7	6
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Бульон из индейки	85	85
Выход	100	

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,92	4,08	4,87

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,88	12,37	52,73	0,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,06	1,18	5,75	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
63,56

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками и припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) со сливочным маслом до полуготовности. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду (40% от рецептурной нормы) вводят подготовленный картофель, варят до полуготовности, затем закладывают цветную капусту не размораживая, затем через 5 минут после закипания кладут припущенные лук, морковь,

томаты и варят до готовности, все протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой (50% от рецептурной нормы), добавляют соль и доводят до кипения при помешивании. В готовый суп добавляют прокипяченную сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02064

Суп картофельный с изделиями макаронными группы А на бульоне из индейки

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Макароны гр.А <макароны>	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	1	1
Масло сливочное	1	1
Бульон из индейки	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,96	3,31	6,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
13,94	12,08	52,36	0,78

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,05	1,21	3,51	0,07

Энергетическая ценность (ккал)
70,39

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда, бульон процеживают через сито. Овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и корень петрушки припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут разломанные на части макароны (при необходимости) и варят 10-15 мин, затем добавляют измельченный картофель, припущенные морковь, лук и корень петруш-

ки и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия за 5-10 мин до готовности супа. За 5 мин до готовности в суп добавляют соль поваренную йодированную и перемешивают.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02065

Щи из капусты свежей на бульоне из индейки с мелкошинкованными овощами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Бульон из индейки	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томат-паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Лук зеленый	1,4	1
Масло сливочное	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,63	3,92	2,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,07	11,01	46,97	0,75

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,05	1,27	6,15	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
52,94

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сли-

вочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон мясной закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают припущенные коренья, соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02066

Щи из щавеля

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Щавель быстрозамороженный	25	25
Коренья петрушки сушеные	1	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	15 21,4	15 15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	2,4	2,4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	15	15
Вода питьевая	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,28	2,8	1,88

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
42,24	29,6	53,8	0,74

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,06	0,58	9,35	0,55

Энергетическая ценность (ккал)
51,54

Технология приготовления: очищенный картофель, морковь, лук репчатый промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Замороженный щавель, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Лук шинкуют и припускают с коренем петрушкив небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут.

В кипящую воду закладывают нарезанный картофель и варят, затем добавляют припущенный лук, корень петрушки, щавель и варят 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль

поваренную йодированную.

Готовые щи заправляют сметаной и смесью, состоящей из молока и масла сливочного, взятых в соотношении 10:1. Для приготовления смеси к маслу сливочному прокипяченному добавляют молоко (кипяченое) с температурой 60-70 °С, смесь перемешивают. После добавления в щи сметаны и смеси их доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02067

Рассольник московский на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Коренья петрушки сушеные	9	9
Пастернак (корень) сушеный	6	6
Сельдерей (корень) сушеный	3	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Лук-порей	5,3	4
Щавель быстрозамороженный	4	4
Шпинат б/з	4	4
Огурцы консервированные	6,7	6
Масло сливочное	2,4	2,4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	15	15
Бульон мясной	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,58	5,19	13,47

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
91,99	43,98	130,98	2,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,16	0,21	1,86	40,08	0,65

Энергетическая ценность (ккал)
115,38

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, бульон процеживают через сито. Овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Лук и морковь режут тонкой соломкой и припускают с корнем петрушки, пастернака, сельдерея в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 15 мин. Огурцы консервированные очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона в течение 15 мин. Замороженные щавель и шпинат, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут.

В кипящий бульон кладут припущенные морковь, коренья, лук, припущенные огурцы консервированные и варят 5-10 мин. Затем добавляют припущенные листья щавеля и шпината, соль поваренную йодированную и варят рассольник до готовности. Рассольник готовый заправляют смесью, состоящей из молока и масла сливочного, взятых в соотношении 10:1. Для

ее приготовления к прокипяченному маслу сливочному добавляют молоко (кипяченое) с температурой 60-70°С, смесь перемешивают и вводят в рассольник, после чего его доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02068

Суп-пюре из кабачков на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кабачки б/з	26	26
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Коренья петрушки сушеные	1,3	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Лук порей	5,3	4
Фасоль стручковая б/з	4,4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Бульон мясной	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,31	5,2	5,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,29	14,16	68,9	1,86

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,07	0,09	0,9	4,36	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
80,77

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито.

Подготовленные кабачки, не размораживая, припускают в небольшом количестве бульона. За 5-10 мин до окончания припускания кабачков к ним добавляют припущенные в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного лук репчатый и морковь, предварительно нашинкованные, фасоль и припускают до готовности, затем овощи протирают. Лук-порей, нарезанный соломкой, припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного до готовности.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде, разводят бульоном, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят бульоном, добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой 60-70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

Фасоль, припущенную до готовности, а также лук-порей припущенный допускается не протирать, а положить в суп-пюре вместе с заправкой, после чего довести его до кипения.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85 °С.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02070

Юшка картофельная с кабачками и помидорами на бульоне из индейки

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	24 34,3	24 24
Кабачки б/з	10	10
Помидоры	11,8	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	3	3
Бульон из индейки	75	75
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,57	5,08	3,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,33	12,82	48,52	0,79

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,06	1,18	4,68	0,17

Энергетическая ценность (ккал)
73,46

Технология приготовления: овощи очищенные промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают ломтиками, морковь, лук репчатый - мелкими кубиками. Помидоры моют, нарезают дольками. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящуй бульон кладут нарезанный картофель, доводят до кипения и варят. Через 5-10 мин добавляют кабачки замороженные, корень петрушки сушенный, овощи припущенные (морковь, лук репчатый), подготовленные помидоры, соль и варят юшку до готовности. Готовую юшку заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и вновь доводят ее до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02072

Суп-пюре из кабачков на бульоне из курицы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кабачки б/з	26	26
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Коренья петрушки сушеные	1,3	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Лук порей	5,3	4
Фасоль стручковая б/з	4,4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Бульон куриный	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,84	4,61	5,23

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,22	12,29	51,72	0,81

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,06	1,39	4,59	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
69,13

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито.

Подготовленные кабачки, не размораживая, припускают в небольшом количестве бульона. За 5-10 мин до окончания припускания кабачков к ним добавляют припущенные в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного лук репчатый и морковь, предварительно нашинкованные, фасоль и припускают до готовности, затем овощи протирают. Лук-порей, нарезанный соломкой, припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного до готовности.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде, разводят бульоном, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят бульоном, добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой 60-70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

Фасоль, припущенную до готовности, а также лук-порей припущенный допускается не протирать, а положить в суп-пюре вместе с заправкой, после чего довести его до кипения.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85 °С.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02073

Щи из капусты свежей на бульоне из курицы с мелкошинкованными овощами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Бульон куриный	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томат-паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Лук зеленый	1,4	1
Масло сливочное	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,29	2,94	2,41

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,56	10,92	37,16	0,84

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,02	0,03	1,25	6,64	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
42,57

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сли-

вочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон мясной закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают припущенные коренья, соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02074

Суп с клецками на бульоне из индейки

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	14 20	14 14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4
Петрушка (зелень)	1	0,74
Бульон из индейки	120	120
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Мука Пшеничная 1 сорта	10	10
Меланж пастеризованный	5	5
Вода питьевая	16	16
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,03	0,03
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,34	5,17	8,64

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,54	13,96	61,28	0,99

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,06	1,69	2,48	0,23

Энергетическая ценность (ккал)
95,58

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками.

Кладут в бульон картофель, варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь.

Для приготовления клецок: в воду вводят соль, продукт яичный. Смесь размешивают и посте-

пенно соединяют с просеянной мукой. Приготовленное густое тесто, раскатывают колбаской, нарезают на кусочки 1-1,5 см и засыпают в кипящий бульон. Варят в бульоне 5-6 минут.

В конце приготовления добавляют нарезанную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02075

Суп картофельный с бобовыми (горох) на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	70	70
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Горох колотый	8,1	8
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,98	3,71	6,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,65	17,61	65,38	2,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,1	0,06	0,62	2,67	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
79,12

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли поваренной при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02076

Суп из овощей с фасолью на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста цветная б/з	15	15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	15 21,4	15 15
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Фасоль стручковая б/з	9	9
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	75	75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,8	3,77	2,96

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,04	13,68	56,6	1,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,07	0,54	6,31	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
58,39

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Овощи нарезают: картофель - кубиками, морковь, лук - мелкими кубиками. Измельченные морковь, лук и корень петрушки сушеный припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду закладывают картофель, доводят до кипения, добавляют замороженную капусту цветную и фасоль (не размораживая). Варят до полуготовности, затем кладут

припущенные морковь, корень петрушки, лук. Суп варят на медленном огне до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02077

Суп-пюре из горошка зеленого на бульоне из индейки

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Горошек зеленый б/з	14	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	6 7,2	6 6
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Бульон из индейки	75	75
Петрушка (зелень)	0,5	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,24	0,24
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,54	5,39	4,61

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
35,47	13,47	64,95	0,63

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,06	0,07	1,32	7,33	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
77,05

Технология приготовления: очищенные овощи моют под проточной водой. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве бульона (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют горошек зеленый замороженный и припускают до готовности. Припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Приготовление белого соуса. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин.

Протертые овощи и горошек зеленый соединяют с белым соусом, разводят бульоном (40% от

рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченного с температурой 70°С и масла сливочного прокипяченого. После введения смеси суп-пюре доводят до кипения при непрерывном помешивании. Хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02079

Бульон куриный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Бульон куриный	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,7	2,07	0,23

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
1,5	2,5	20,3	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	1,15	1,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
18

Технология приготовления: филе птицы (по раскладке для второго блюда) размораживают, промывают в проточной воде, нарезают кусочками весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности.. Готовый бульон процеживают через сито или марлю, кипятят и хранят на мармите не более двух часов. Отварное мясо птицы используют для приготовления вторых блюд.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03001

Рагу из овощей

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	18,2 22,8	18,2 18,2
Кабачки б/з	12	12
Капуста цветная б/з	10,2	10,2
Горошек зеленый консервы	12,3	8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	20 23,8	20 20
Вода питьевая	30	30
Томат-паста	2,4	2,4
Масло сливочное	0,9	0,9
Мука Пшеничная 1 сорта	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2,4 3	2,4 2,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	1,2 1,4	1,2 1,2
Сахар-песок	0,75	0,75
Масло растительное	4	4
Чеснок	0,4	0,3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,73	4,63	7,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,42	19,28	45,07	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,62	6,26	1,98

Энергетическая ценность (ккал)
85,49

Технология приготовления: овощи промывают под проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные картофель, морковь, очищенные нарезают кубиками или дольками, лук репчатый очищенный шинкуют. Подготовленные овощи припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Капусту цветную замороженную, не размораживая, варят в воде. Затем картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 мин. После этого к овощам добавляют замороженные кабачки, капусту цветную отварную и продолжают тушить 15-20 мин при слабом кипении. За 5-10 мин до готовности добавляют горошек зеленый консервированный, предварительно прокипяченный в собственном отваре в течение 5 мин, чеснок свежий, растертый с солью, соль и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного очищенные морковь, лук репчатый, нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03002

Капуста цветная отварная с маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	107,8	107,8
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,5	2,63	2,3

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,62	12,58	34,6	0,96

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,07	0,39	17,66	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
41,85

Технология приготовления: замороженную капусту цветную, не размораживая, положить в кипящую подсоленную воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг, заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03003

Капуста цветная отварная, запеченная в соусе сухарном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста цветная б/з	95	95
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное для смазывания противня	0,5	0,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	17	17
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сухари панировочные	8,6	8,6
Масло сливочное	3,5	3,5
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	2,2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,62	8,66	6,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,65	14,88	40,79	1,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,09	0,07	0,78	16,33	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
120,33

Технология приготовления: замороженную капусту цветную, не размораживая, положить в кипящую подсоленную воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Откинуть через дуршлаг, дать стечь воде. Выложить на противень, смазанный сливочным маслом.

Для приготовления соуса сухарного сухари панировочные просеять, подсушить в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 5 минут, охладить. В подготовленные сухари ввести горячее прокипяченное масло сливочное, перемешать. Молоко довести до кипения и ввести его в сухарно-масляную массу, помешивая до однородной консистенции.

Залить соусом капусту, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-230°С до готовности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03004

Овощи отварные с маслом сливочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Овощная смесь б/з*	107,8	107,8
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,3	0,3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,99	2,8	5,2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,36	0	0,57	0,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,98	0	0	0	57,89	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
56,94

*Вариант №1 Овощная смесь «Гавайская»

Состав: рис, горошек зеленый, кукуруза, перец сладкий.

Вариант №2 Овощная смесь «Лечо»

Состав: томаты, лук репчатый, перец сладкий.

Вариант №3 Овощная смесь «Гарнир с баклажанами»

Состав: баклажаны, кабачки, лук репчатый, томаты, зеленый горошек.

Вариант №4 Овощная смесь «Гарнир с кабачками»

Состав: кабачки, морковь, перец сладкий, лук репчатый, томаты, зеленый горошек.

Технология приготовления: овощную смесь замороженную кладут в кипящую подсоленную воду, не размораживая, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отвар

сливают, овощную смесь откидывают на дуршлаг, перекладывают в посуду и заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03005

Рагу из овощей (с тыквой)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	18,2 22,8	18,2 18,2
Тыква б/з	12	12
Капуста цветная б/з	10,2	10,2
Горошек зеленый консервы	12,3	8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	20 23,8	20 20
Вода питьевая	30	30
Томат-паста	2,4	2,4
Масло сливочное	0,9	0,9
Мука Пшеничная 1 сорта	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2,4 3	2,4 2,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	1,2 1,4	1,2 1,2
Сахар-песок	0,75	0,75
Масло растительное	4	4
Чеснок	0,4	0,3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,78	4,61	7,48

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,6	19,85	46,53	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,61	5,96	1,98

Энергетическая ценность (ккал)
85,38

Технология приготовления: овощи промывают под проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные картофель, морковь, очищенные нарезают кубиками или дольками, лук репчатый очищенный шинкуют. Подготовленные овощи припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Капусту цветную замороженную, не размораживая, варят в воде. Затем картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 мин. После этого к овощам добавляют замороженную тыкву, капусту цветную отварную и продолжают тушить 15-20 мин при слабом кипении. За 5-10 мин до готовности добавляют горошек зеленый консервированный, предварительно прокипяченный в собственном отваре в течение 5 мин, чеснок свежий, растертый с солью, соль и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного очищенные морковь, лук репчатый, нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03006

Котлеты капустные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	107 134	107 107
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Меланж пастеризованный	10	10
Масло сливочное	2	2
Крупа Манная	10	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сухари панировочные	8	8
Масло сливочное	2	2
Масло сливочное	4	4
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,99	10,26	18,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
80,8	25,48	71,11	1,04

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,1	0,09	1,47	35,71	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
192,36

Технология приготовления: капусту белокочанную свежую промывают в проточной воде в течении 5 минут, нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с маслом сливочным в молоке. После этого всыпают тонкой струйкой крупу манную, тщательно перемешивают и варят в течение 10-15 мин. Полученную массу охлаждают до температуры 45-50°С, добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают, формуют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220°С в течение 25-30 мин.

При отпуске котлеты поливают прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03007

Зразы морковные с черносливом запеченные собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	76 95	76 76
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	16	16
Крупа Манная	7	7
Меланж пастеризованный	4	4
Масло растительное	2	2
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Чернослив	12,6	9,3
Сахар-песок	2	2
Сметана 15%	2	2
Масло растительное д/смазки противня	1	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,18	4,83	13,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
43,77	34,35	61,5	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,07	0,96	0,75	1,24

Энергетическая ценность (ккал)
129,77

Технология приготовления: чернослив промывают, заливают горячей водой, оставляют для набухания, повторно промывают, удаляют косточки, нарезают дольками, добавляют сахар-песок. Морковь промывают проточной водой, шинкуют или натирают на терке, добавляют молоко, тушат при слабом кипении до готовности, затем тонкой струйкой добавляют крупу манную, хорошо перемешивают и продолжают тушить еще 5-10 мин, массу охлаждают до 40-50 °С, вводят продукт яичный, масло растительное, соль поваренную йодированную, формуют зразы, фаршированные черносливом. Сформированные зразы панируют в муке пшеничной, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, сверху поливают сметаной и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220°С в течение 25-35 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03008

Зразы морковные с черносливом запеченные из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Зразы морковные с черносливом п/ф промышленного производства	118	118
Сметана 15%	2	2
Масло растительное д/смазки противня	1	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,69	6,58	10,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
48,07	36,64	66,43	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,07	0,91	0,18	1,47

Энергетическая ценность (ккал)
154,04

Технология приготовления: зразы укладывают на противень, смазанный маслом растительным. Размораживают при комнатной температуре. Сверху смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220°С. в течение 25 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03010

Суфле из кабачков паровое

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Кабачки б/з	97	97
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	17	17
Крупа Манная	7	7
Желток пастеризованный	3,5	3,5
Белок яичный пастеризованный	6,5	6,5
Сахар-песок	2	2
Масло соевое	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло растительное д/смазки противня	1	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,84	4,62	10,25

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,17	11,5	29,67	0,44

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,87	7,64	0,34

Энергетическая ценность (ккал)
94,81

Технология приготовления: кабачки, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды до готовности. Затем добавляют к кабачкам молоко, доводят до кипения, засыпают крупу манную, варят до загустения, охлаждают до температуры 40-50 °С, добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, масло растительное, желтки яиц куриных, хорошо массу вымешивают, вводят взбитые белки яиц куриных. Массу выкладывают слоем 5-6 см в форму, смазанную маслом, и варят на пару в течение 25-35 мин до готовности.

Температура подачи: не ниже 65±5 °С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03011

Фасоль овощная отварная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Фасоль стручковая б/з	100	100
Масло сливочное	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,4	4,42	2,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
65,6	25,48	44,51	1,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,05	0,16	0,42	20	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
58,56

Технология приготовления: стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду (3-4 л на 1 кг), быстро доводят до кипения, варят в течение

8-10 мин в открытой посуде и откидывают. Фасоль стручковую консервированную прогревают в собственном отваре при слабом кипении в течение 5-7 мин, после чего отвар сливают.

Допускается взамен фасоли овощной (лопатка) свежей использовать фасоль свежую быстрозамороженную, которую, не размораживая, в том же количестве, что и фасоль свежую, кладут в подсоленную кипящую воду и варят в течение 8-10 мин.

Отварную фасоль заправляют перед подачей прокипяченным сливочным маслом.

Фасоль овощную отварную допускается отпускать с гренками (технологические карты № 154, № 159) в количестве 50 г на порцию массой нетто 200 г.

Температура подачи: не ниже 650С.

Срок реализации: не более двух – трех часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03013

Картофель, запеченный с яйцами и помидорами, с маслом сливочным прокипяченым

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	72 102,9	72 72
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	6 7,14	6 6
Масло сливочное	2	2
Помидоры	27,9	15
Меланж пастеризованный	40	40
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Петрушка (зелень)	2,8	2
Выход:	-	**104**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,49	13,57	6,2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,24	17,66	42,86	0,56

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,07	0,05	0,68	3,26	0,26

Энергетическая ценность (ккал)
195,55

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленый картофель варят в воде подсоленной до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и нарезают ломтиками или кубиками. Лук репчатый очищенный нарезают полукольцами и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным. Картофель смешивают с луком, раскладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным. Помидоры свежие ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, нарезают дольками, солят слегка и припускают в масле сливочном, затем помидоры укладывают поверх картофеля, заливают продуктом яичным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 250-280 °С до температуры

внутри изделия не ниже 80 °С и образования румяной корочки на его поверхности.
При отпуске блюдо поливают прокипяченным маслом сливочным и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03014

Крокеты из моркови с изюмом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	95 118,8	95 95
Масло сливочное	2,5	2,5
Изюм	5	5
Сахар-песок	5	5
Крупа Манная	8	8
Меланж пастеризованный	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,33	5,47	23,97

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,2	41,84	72,2	1,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,09	0,08	1,18	4,75	0,55

Энергетическая ценность (ккал)
159,91

Технология приготовления: очищенную морковь нарезают ломтиками и припускают в масле сливочном, в конце припускания добавляют подготовленный изюм. Затем морковь и изюм протирают, добавляют сахар-песок, всыпают тонкой струйкой крупу манную, проваривают массу в течение 10-12 мин, охлаждают до температуры 60-70°С. В охлажденную массу вводят продукт яичный жидкий пастеризованный, перемешивают, формуют крокеты массой 10-15 г в виде шариков, панируют их в муке, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу в течение 15-20 мин при температуре 180-220°С до готовности.

Подают крокеты с растопленным медом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03015

Пюре из кабачков для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пюре кабачковое ДП	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,64	0	4,36

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
60

Продукт промышленного производства.

Технология употребления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: непосредственно после приготовления. Хранению не подлежит.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04001

Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба"

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	10,2	10
Крупа Пшено шлифованное	10,2	10
Вода питьевая	12	12
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	75	75
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,12	5,31	20,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,49	13,42	38,87	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,19	0,01	1,89	13,5	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
146,91

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04002

Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Геркулес	18	18
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	78	78
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,9	5,87	16,39

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
11,16	26,95	68,99	0,76

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,17	0,02	1,68	7,8	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
138,37

Технология приготовления: хлопья овсяные перебирают или просеивают, засыпают в кипящее молоко, добавляют соль и сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности. В конце варки добавляют масло сливочное прокипяченное, все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04003

Каша вязкая с тыквой (пшено)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	22,2	22
Тыква б/з	35	35
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	50	50
Сахар-песок	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,35	4,42	20,13

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,9	22,93	59,88	0,74

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,15	0,03	1,44	21	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
138,22

Технология приготовления: замороженную тыкву, не размораживая, закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар-песок и доводят до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу (крупу перебирают, затем промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают стечь воде).

Кашу варят в течение 20-40 мин до готовности при слабом кипении. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04004

Каша жидкая на молоке (гречневая)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Гречневая	24	23,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	76	76
Сахар-песок	3	3
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,2	5,27	19,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
5,04	46,53	69,8	1,57

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,21	0,05	2,45	7,6	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
147,16

Технология приготовления: перед варкой крупы просеивают, перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящее молоко, удаляют всплывшие пустотелые зерна. Кашу уваривают до загустения, помешивая при слабом кипении. За 5-7 мин до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное прокипяченное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04005

Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из круп сладкие, обогащенные микронутриентами с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сухие завтраки из круп сладкие обогащенные	20	20
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	80	80
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,64	3,38	18,46

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20	0	32	2,24

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,4	0,3	5,08	8	2

Энергетическая ценность (ккал)
112,8

Технология приготовления: емкость для нагрева молока обдать кипятком. Перелить в нее молоко и нагреть до 65°С. Залить каждую порцию завтрака молоком, дать настояться в течение 3-5 мин. Блюдо готовить непосредственно перед употреблением.

Температура подачи: 45±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04006

Мюсли с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мюсли фруктово-ягодные	17,5	17,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	80	80
Сахар-песок	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,85	3,26	18,62

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,09	0	0	1,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,22	0,12	2,9	15,88	1,59

Энергетическая ценность (ккал)
123,47

Технология приготовления: емкости для молока обдают кипятком. В подготовленную посуду переливают молоко, подогревают до температуры 65±5°С. Готовые к употреблению мюсли заливают подогретым молоком, засыпают сахаром-песком, дают настояться 10-15 минут.

Температура подачи: 45±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04007

Макароны, запеченные с сыром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <макароны>	34,7	34,7
Масло сливочное	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	11,1	10
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,06	8,65	18,91

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
102,51	9,44	86,21	0,59

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,03	0,04	0,35	0,08	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
185,41

Технология приготовления: макароны закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг макарон берут 6 л воды), варят 20-30 мин, откидывают, перемешивают с маслом сливочным растопленным (1/2 часть от рецептурной нормы) и с натертым сыром (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные макароны, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, посыпают оставшимся тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 230-250°С.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04008

Пудинг пшенный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	29	29
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Вода питьевая	50	50
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5
Желток пастеризованный	3,5	3,5
Белок яичный пастеризованный	6,5	6,5
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,51	3,34	25,93

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
42,92	28,56	92,75	0,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,13	0,05	0,97	9,96	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
159,91

Технология приготовления: перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшенную сначала варят в воде кипящей в течение 10 мин, затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности в течение 15-25 мин. В готовую вязкую кашу пшенную, охлажденную до температуры 60-70 °С, добавляют растертые с сахаром яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пеку яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем толщиной 4-5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, посыпают сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования на его поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04009

Запеканка манная с плодами свежими

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Манная	21,6	21,6
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Вода питьевая	60	60
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	1,6	1,6
Яблоки свежие	17,2	12
Меланж пастеризованный	2	2
Сметана 15%	1,6	1,6
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,27	3,32	21,16

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,5	8,89	39,79	0,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,06	0,04	0,69	1,42	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
130,5

Технология приготовления: крупу манную перебирают или просеивают, засыпают в кипящее молоко и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль поваренную, сахар-песок добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши.

На смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную кашу вязкую (половину от всей массы), затем на слой каши укладывают яблоки свежие, нарезанные мелкими кубиками, без кожицы и семенных гнезд. Плоды покрывают слоем оставшейся каши вязкой, поверхность смазывают смесью продукта яичного со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280°С до достижения температуры внутри продукта не ниже 80°С и образования румяной корочки на поверхности запеканки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04010

Пудинг манный с соусом абрикосовым

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Манная	25,5	25,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Вода питьевая	57,5	57,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5
Желток пастеризованный	3,5	3,5
Белок яичный пастеризованный	6,5	6,5
Масло сливочное	5	5
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Курага	2,75	2,75
Вода питьевая	10	10
Сахар-песок	15	15
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,99	6,73	40,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,36	12,8	53,05	0,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,07	0,05	0,9	1,31	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
246,6

Технология приготовления: крупу манную перебирают или просеивают, засыпают в кипящее молоко и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль поваренную, сахар-песок добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши.

В готовую вязкую кашу манную, охлажденную до температуры 60-70°С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной 4-5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, и посыпают сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре

250-280°С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80°С и образования на его поверхности румяной корочки.

При отпуске пудинг поливают соусом абрикосовым.

Для приготовления соуса абрикосового курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем курагу варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар-песок и, при помешивании, проваривают до загустения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04011

Запеканка рисовая с изюмом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Рисовая	22,5	22,5
Сметана 15%	1,5	1,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	50	50
Вода питьевая	32,5	32,5
Сахар-песок	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Меланж пастеризованный	0,125	5
Изюм	5,3	5
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,04	5,05	26,04

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
68,17	20,88	86,31	0,49

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,09	0,08	1,35	2,5	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
168,99

Технология приготовления: перед варкой крупу рисовую промывают теплой, потом горячей водой. Варят сначала в воде кипящей в течении 20-30 мин. Затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят кашу в течении 10-30 мин до готовности. Готовую кашу вязкую охлаждают до температуры 60-70°С, добавляют к ней яйца куриные сырые (9/10 от рецептурной нормы), подготовленный изюм, масло сливочное и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями пшеничными, поверхность смазывают смесью яиц куриных сырых (1/10 от рецептурной нормы) со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 минут при температуре 250-280°С до температуры внутри продукта не ниже 80°С и образования корочки на поверхности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04012

Каша вязкая на молоке (пшено)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	58	58
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	2,5	2,5
Крупа Пшено шлифованное	23,75	23,75
Масло сливочное	2,5	2,5
Вода питьевая	20	20
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,44	4,7	20,61

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
76,51	27,75	106,93	0,7

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,18	0,09	1,52	20,05	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
143,25

Технология приготовления: перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшенную сначала варят в воде кипящей в течение 10 мин, затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности в течение 15-25 мин. В конце варки заправляют прокипяченным сливочным маслом и тщательно перемешивают.

Требования: зерна полностью разваренные. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственный пшенной каше, без признаков вкуса и запаха подгорелого молока.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04013

Запеканка рисовая с грушей

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Рисовая	21,6	21,6
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Вода питьевая	60	60
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	1,6	1,6
Груши	16,4	12
Меланж пастеризованный	2	2
Сметана 15%	1,6	1,6
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,58	3,31	21,91

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
32,31	15,88	53,99	0,57

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,04	0,74	1,21	0,07

Энергетическая ценность (ккал)
130,5

Технология приготовления: перед варкой крупу рисовую промывают теплой, потом горячей водой. Варят сначала в воде кипящей в течении 20-30 мин. Затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят кашу в течении 10-30 мин до готовности.

На смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную кашу вязкую (половину от всей массы), затем на слой каши укладывают груши, нарезанные мелкими кубиками, без кожицы и семенных гнезд. Плоды покрывают слоем оставшейся каши вязкой, поверхность смазывают смесью яиц куриных со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280°С до достижения температуры внутри продукта не ниже 80°С и образования румяной корочки на поверхности запеканки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04015

Каша рисовая вязкая с черносливом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	17,4	17,4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	44	44
Вода питьевая	22	22
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	2	2
Чернослив	13	13
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,82	3,32	23,94

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
65,22	28,06	76,1	0,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,07	0,07	1,27	4,79	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
139,16

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, затем в холодной воде. Подготовленную крупу рисовую засыпают в горячую воду, добавляют соль поваренную йодированную и варят до загустения. Затем добавляют молоко, соль поваренную йодированную, сахар-песок, промытый, размоченный и нарезанный чернослив, размешивают, накрывают крышкой и доводят кашу до готовности при слабом кипении в течении 15-20 минут.

При подаче кашу поливают прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04016

Каша вязкая с тыквой (рис)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Рисовая	21	21
Тыква б/з	35	35
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	50	50
Сахар-песок	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,2	5,5	19,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
70,08	22,18	84,87	0,41

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,09	0,09	1,42	7,8	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
144

Технология приготовления: замороженную тыкву, не размораживая, закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар-песок и доводят до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу (крупу перебирают, затем промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают стечь воде).

Кашу варят в течение 20-40 мин до готовности при слабом кипении. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04017

Каша вязкая с тыквой (пшеничная)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Пшеничная "Полтавская"	22	22
Тыква б/з	35	35
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	50	50
Сахар-песок	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,5	3,2	18,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
77,13	24,85	110,53	1,16

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,13	0,1	1,4	7,8	0,42

Энергетическая ценность (ккал)
117

Технология приготовления: замороженную тыкву, не размораживая, закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар-песок и доводят до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу (крупу перебирают, затем промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают стечь воде).

Кашу варят в течение 20-40 мин до готовности при слабом кипении. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04018

Каша боярская (из пшена с изюмом)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	19	19
Изюм	1,6	1,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	61	61
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Меланж пастеризованный	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,61	5,64	19,72

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
81,7	25,03	109,65	0,75

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,07	0,09	0,33	0,37	0,04

Энергетическая ценность (ккал)
149

Технология приготовления: крупу пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем горячей воде, дают воде стечь. Изюм перебирают, тщательно промывают.

Подготовленные крупу пшено и изюм кладут в горшочек, заливают горячим молоком, добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную и ставят в жарочный шкаф на 30-35 мин, закрыв горшочек крышкой. За 10-15 мин до готовности добавляют растопленное масло сливочное, продукт яичный. Отпускают кашу в горшочке.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04019

Каша жидкая на молоке (манная)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Манная	15,4	15,4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	88	88
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,2	5,44	17,67

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
108,04	14,94	91,93	0,25

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,16	0,13	1,93	8,8	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
137,11

Технология приготовления: крупу манную не промывают, просеивают и (или) перебирают, засыпают в кипящее молоко, добавляют соль поваренную йодированную и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин.

Каши жидкие молочные отпускают с прокипяченным маслом сливочным и с сахаром-песком (допускается сахар-песок и масло сливочное добавлять в кашу при варке).

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04020

Каша вязкая на молоке (ячневая)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Ячневая	22,2	22,2
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	82	82
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	3	3
Выход:	**-**	**103**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,65	5,39	20,96

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
115,44	22,36	149,01	0,49

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,15	0,12	2,12	8,2	0,36

Энергетическая ценность (ккал)
151,57

Технология приготовления: перед варкой крупу ячневую перебирают и просеивают. Крупу ячневую засыпают в горячее молоко, добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят, периодически помешивая, до готовности.

Каши вязкие молочные отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04021

Каша вязкая на молоке (рисовая)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	22,2	22,2
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	82	82
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,99	5,32	22,83

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
99,62	22,36	106,59	0,32

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,12	0,11	1,89	8,2	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
155,96

Технология приготовления: перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают сначала в теплой, затем горячей водой.

Крупу рисовую сначала варят в воде кипящей в течение 20-30 мин, затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную йодированную и варят кашу до готовности в течение 15-25 мин.

Каши вязкие молочные отпускают с прокипяченным маслом сливочным и с сахаром-песком (допускается сахар-песок и масло сливочное добавлять в кашу при варке).

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04022

Плов из риса с курагой

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	28	28
Вода питьевая	60	60
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Курага	8	8
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,3	3,57	21,62

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,22	16,33	40,29	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,02	0,54	0,32	0,04

Энергетическая ценность (ккал)
146,64

Технология приготовления: курагу промывают и распаривают в небольшом количестве воды. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем рис и курагу соединяют, добавляют сахар-песок, масло сливочное, соль поваренную йодированную, перемешивают, накрывают крышкой и ставят на противень с водой для упревания на один час.

Температура подачи: не ниже 65±5°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04023

Каша пуховая (гречневая на молоке с яйцами)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Гречневая	33	33
Меланж пастеризованный	7	7
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	67	67
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,16	7,6	21,58

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
86,49	74,63	157,62	2,26

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,19	0,14	2,54	6,7	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
183,64

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде, дают стечь воде, тщательно перемешивают с продуктом яичным, выкладывают на лист (противень) и высушивают в жарочном шкафу при температуре 60-70 °С.

В горячее молоко добавляют масло сливочное, соль поваренную йодированную, высушенную крупу гречневую с яйцами куриными, варят кашу в течение 20-30 мин, протирают и вновь прогревают.

При отпуске кашу пуховую отпускают с соусом молочным (сладким), который подают отдельно.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04024

Каша вязкая на молоке (гречневая)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Гречневая	25	25
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,51	5,86	20,63

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
100,44	60,59	145,6	1,75

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,19	0,14	2,48	8	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
157,82

Технология приготовления: крупу перебирают или просеивают. Крупу гречневую засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар-песок 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 в течение 15-30 минут до готовности. Кашу вязкую молочную отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04025

Каша детская пшеничная инстантная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Каша пшеничная детская инстантная обогащенная (141307301-141307304)	18,9	18,9
Вода питьевая	81,1	81,1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,65	2,21	12,63

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
3,72	0,82	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0,01	0

Энергетическая ценность (ккал)
82,21

Технология приготовления: кашу заливают кипяченой, охлажденной до 60-70 °С, водой, тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04026

Пудинг манный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Манная	25,5	25,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Вода питьевая	57,5	57,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5
Желток пастеризованный	3,5	3,5
Белок яичный пастеризованный	6,5	6,5
Масло сливочное	5	5
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,99	6,73	40,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,36	12,8	53,05	0,53

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,07	0,05	0,9	1,31	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
246,6

Технология приготовления: крупу манную перебирают или просеивают, засыпают в кипящее молоко и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль поваренную, сахар-песок добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши.

В готовую вязкую кашу манную, охлажденную до температуры 60-70°С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной 4-5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, и посыпают сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80°С и образования на его поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04027

Каша из смеси злаков быстрого приготовления для детей дошкольного и школьного возраста вязкая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Каша из смеси злаков быстрого приготовления для детей дошкольного и школьного возраста (141301201)	40	40
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Вода питьевая	35	35
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,07	1,56	29,18

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
31,72	3,87	22,5	0,03

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,04	0,53	2,52	0

Энергетическая ценность (ккал)
147

Технология приготовления: кашу заливают кипяченой, охлажденной до 60-70 °С водой, тщательно перемешивают. Добавляют кипяченое молоко, охлажденное до 60-70 °С, и перемешивают до получения однородной консистенции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04028

Каша из смеси злаков быстрого приготовления для детей дошкольного и школьного возраста жидкая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Каша из смеси злаков быстрого приготовления для детей дошкольного и школьного возраста (141301201)	25	25
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Вода питьевая	50	50
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,82	1,27	18,68

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
32,34	4,01	22,5	0,03

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,04	0,53	2,51	0

Энергетическая ценность (ккал)
97,5

Технология приготовления: кашу заливают кипяченой, охлажденной до 60-70 °С водой, тщательно перемешивают. Добавляют кипяченое молоко, охлажденное до 60-70 °С, и перемешивают до получения однородной консистенции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 05001

Омлет натуральный, запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Меланж пастеризованный	75	75
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса омлетной смеси:	**-**	**105**
Масло сливочное для смазывания противня	2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,08	9,12	1,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,48	0	0,6	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0	0,63	1,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
119,71

Технология приготовления: к продукту яичному жидкому пастеризованному добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают **(не взбивать!)**. Приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 05002

Омлет, смешанный с ветчиной для школьного питания, запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Меланж пастеризованный	65	65
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса омлетной смеси:	**-**	**90**
Ветчина детская	22	20*
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,31	12,08	1,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,64	7	53,98	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0	0,52	1,25	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
158,34

* масса нетто ветчины отварной.

Технология приготовления: к продукту яичному жидкому пастеризованному добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают **(не взбивать!)**. Ветчину вареную предварительно отваривают в течение 5 минут, охлаждают, очищают от оболочки и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленные мясопродукты смешивают с омлетной смесью, выкладывают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают порциями.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 05003

Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яйцо диетическое мытое	2,5	100
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	12,5	12,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,7	11,5	0,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55	12,06	192	2,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,25	0,07	0,44	0,2	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
157

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца куриные диетические используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца куриные диетические в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

При подаче яиц куриных диетических, сваренных вкрутую, к первому блюду, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при групповом порционировании (раздаче).

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 05004

Омлет с сыром запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Меланж пастеризованный	65	65
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	13	12
Масло сливочное	4	4
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,11	25,08	1,23

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
150,84	8,9	100,63	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,04	0,08	0,55	1,3	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
284,2

Технология приготовления: к продукту яичному жидкому пастеризованному добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). К приготовленной омлетной смеси добавляют тертый сыр, перемешивают, выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 05005

Омлет с капустой цветной запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Меланж пастеризованный	54	54
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Капуста цветная б/з	34	34
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,48	18,19	2,88

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
45,44	9,98	45,29	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,08	0,08	0,83	13,4	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
213,17

Технология приготовления: к продукту яичному жидкому пастеризованному добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). В цветную капусту отваривают, не размораживая. Приготовленную омлетную смесь, смешивают с нарезанной цветной капустой и выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 05006

Омлет с фасолью стручковой запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Меланж пастеризованный	40	40
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	24	24
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Фасоль стручковая консервы (132326004)	84	51
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,02	12,21	2,17

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
47,91	9,86	36,12	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,05	0,63	2,47	0,17

Энергетическая ценность (ккал)
147

Технология приготовления: к продукту яичному жидкому пастеризованному добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). Фасоль стручковую консервированную отваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, отвар сливают. Подготовленную фасоль стручковую выкладывают на противень, смазанный маслом сливочным и заливают смесью омлетной, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают порциями.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 05007

Омлет с горошком зеленым запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Меланж пастеризованный	40	40
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	24	24
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Горошек зеленый консервы	77	50
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,95	12,25	4,39

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
39,04	13,86	52,98	0,38

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,06	0,85	3,7	0,12

Энергетическая ценность (ккал)
158,62

Технология приготовления: к продукту яичному жидкому пастеризованному добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). Горошек зеленый консервированный отваривают в собственном отваре в течение 5 мин, после чего отвар сливают. Зеленый горошек выкладывают на противень, смазанный маслом сливочным, добавляют к нему оставшееся масло сливочное, заливают его омлетной смесью (толщина слоя должна быть от 2,5 до 3 см) и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06001

Запеканка из творога

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Творог 9 % жирн.	94	93,3
Крупа манная	8	8
Сахар-песок	7	7
Меланж пастеризованный	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Масса полуфабриката:	**-**	**120**
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
15,78	10,42	16,67

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
129,32	21,41	183,98	0,62

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,05	0,22	0,55	0,21	0,35

Энергетическая ценность (ккал)
232,32

Технология приготовления: протертый творог смешивают с просеянной крупой манной, продуктом яичным жидким пастеризованным, сахаром-песком, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280° С в течение 20-30 мин до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06002

Пудинг из творога запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Творог 9 % жирн.	84	83
Крупа Манная	8	8
Сахар-песок	5	5
Белок яичный пастеризованный	3,05	3,05
Изюм	10,2	10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана 15%	2,5	2,5
Желток пастеризованный	1,95	1,95
Вода питьевая	10	10
Ванилин	0,01	0,01
Масса полуфабриката:	-	**118**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,3	9,87	19,78

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
137,57	23,35	194,87	0,81

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,06	0,22	0,51	0,21	0,24

Энергетическая ценность (ккал)
243,38

Технология приготовления: в горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. Изюм перебирают, промывают и замачивают в горячей воде на 30 минут. Воду сливают, изюм охлаждают. В протертый творог добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный (желток), растертый с сахаром-песком, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы), подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06003

Суфле творожное запеченное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Творог 9 % жирн.	71	70
Мука Пшеничная 1 сорта	7	7
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Белок яичный пастеризованный	6,1	6,1
Желток пастеризованный	3,9	3,9
Сахар-песок	6	6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса полуфабриката:	-	**113**
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,6	9,53	12,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
107,55	17,07	152,68	0,44

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,07	0,18	0,81	1,18	0,29

Энергетическая ценность (ккал)
203,04

Технология приготовления: к потертому творогу добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный (желток), сахар-песок, соль, молоко, муку пшеничную просеянную, хорошо вымешивают. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, сверху сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-230°С в течение 20-30 минут.

Температура подачи: 65±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06004

Сырники из творога запеченные из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сырники ДП (112413201)	100	100
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,08	11,94	20,82

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
140,96	20,84	205,55	0,66

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,07	0,06	0,25	0,51	0,22	0,44

Энергетическая ценность (ккал)
265,49

Технология приготовления: сырники замороженные укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, оставляют на 30 минут при комнатной температуре, затем сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220° С в течение 5-7 минут, переворачивают и доводят до готовности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06005

Сырники из творога запеченные собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Творог 9 % жирн.	91	90
Мука Пшеничная 1 сорта	14	14
Меланж пастеризованный	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	10	10
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,2	10,24	20,57

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
139,38	23,91	201,61	0,68

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,06	0,24	0,63	0,22	0,45

Энергетическая ценность (ккал)
249,36

Технология приготовления: в протертый творог добавляют 2/3 части просеянной муки от рецептурной нормы, продукт яичный, сахар-песок, соль поваренную йодированную. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06006

Лапшевник с творогом запеченный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Макароны гр.А <вермишель яичная>	24	24
Вода питьевая	54	54
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Творог 9 % жирн.	34	33
Меланж пастеризованный	4	4
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Сметана 15%	3	3
Сухари панировочные	2	2
Масло сливочное	4	4
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,2	9,58	20,42

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
61,07	11,94	97,28	0,72

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,05	0,11	0,45	0,09	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
211,87

Технология приготовления: вермишель перебирают, загружают в кипящую воду и варят в течение 10-12 мин. После варки изделия макаронные не откидывают.

Творог протирают, смешивают с продуктом яичным, солью поваренной йодированной, сахаром-песком, перемешивают.

Подготовленную смесь соединяют с изделиями макаронными отварными, хорошо перемешивают, выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями панировочными. Поверхность разглаживают, смазывают сметаной, сбрызгивают маслом сливочным растопленным. Подготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280°С до образования румяной корочки на поверхности.

Готовый лапшевник нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06007

Сырники по-киевски запеченные из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сырники с ягодной (фруктовой) начинкой ДП (112413202)	100	100
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,17	5,72	10,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,22	0	0,36	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0	0	0	0	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
147,54

Технология приготовления: сырники замороженные укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, оставляют на 30 минут при комнатной температуре, затем сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220° С в течение 5-7 минут, переворачивают и доводят до готовности.

Требования: Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин. Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый. Запах: запеченного творога. Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый. Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06008

Вареники ленивые отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Творог 9 % жирн.	74,5	73
Мука Пшеничная 1 сорта	11	11
Меланж пастеризованный	6	6
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,14	7,92	14,18

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
85,76	17,09	135,13	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,05	0,18	0,48	0,18	0,34

Энергетическая ценность (ккал)
187,91

Технология приготовления: творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, продукт яичный, сахар-песок, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной нормы) при слабом кипении в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06009

Запеканка из творога с изюмом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Творог 9 % жирн.	83	82
Мука Пшеничная 1 сорта	8	8
Сахар-песок	8	8
Меланж пастеризованный	4	4
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Изюм	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,71	11,55	20,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
142,97	25,32	199,59	0,72

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,07	0,24	0,59	0,42	0,36

Энергетическая ценность (ккал)
254,86

Технология приготовления: протертый творог смешивают с просеянной мукой пшеничной , продуктом яичным, сахаром-песком, солью поваренной йодированной. В массу для запекания добавляют тщательно перебранный и промытый изюм. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Запеканку порционируют.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06010

Крупеник с маслом сливочным прокипяченным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Гречневая	24	24
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Вода питьевая	15	15
Творог 9 % жирн.	41	40
Сахар-песок	4	4
Сухари панировочные	2	2
Меланж пастеризованный	0,25	10
Масло сливочное	3	3
Сметана 15%	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100/3**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,55	13,32	20,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
103,07	60,82	183,72	1,85

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,12	0,16	1,48	2,71	0,15

Энергетическая ценность (ккал)
254,07

Технология приготовления: крупу гречневую просеивают, перебирают, засыпают в горячую воду с молоком и варят до готовности. Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют к ней протертый творог, соль поваренную йодированную, сахар-песок, продукт яичный и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным топленым и посыпанный сухарями, поверхность смазывают смесью продукта яичного (1/10 рецептурной нормы) со сметаной и запекают в течение 15-25 мин в духовом шкафу при температуре 250-280 °С до температуры внутри крупеника не ниже 80 °С и образования корочки.

Готовый крупеник нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06011

Сырники по-киевски собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Творог 9 % жирн.	61	61
Мука Пшеничная 1 сорта	12	12
Меланж пастеризованный	5	5
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Ванилин	0,1	0,1
Масса творожной массы:	-	**92**
Начинка фруктовая термостабильная	15	15
Изюм	7,1	7
Масса фарша:	-	**15**
Меланж пастеризованный	4	4
Сухари панировочные	7	7
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,27	10,11	31,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
102,29	21,32	151,68	0,84

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,06	0,17	0,56	0,31	0,37

Энергетическая ценность (ккал)
276,73

Технология приготовления: в протертый творог добавляют сахар, продукт яичный, соль, муку, перемешивают и разделывают на кружочки толщиной 5-7 мм. Для фарша подготовленный и обсушенный изюм уваривают с начинкой термостабильной до загустения, охлаждают. На подготовленные кружочки кладут фарш, защипывают края, формуют полуфабрикат овальной формы, смачивают в продукте яичном, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07001

Рыба (филе) припущенная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	128,42*	122
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,83	0,93	0,45

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
44,29	19,83	294,74	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,14	2,71	0,41	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
149,16

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без костей на коже промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов на коже и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль, лук репчатый, корень петрушки, лавровый лист и припускают рыбу в закрытой посуде в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07002

Рыба (филе), тушенная в томате с овощами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	64*	61
Вода питьевая	19	19
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	18 22,5	18 18
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8
Томат-паста	2	2
Масло растительное	5	5
Кислота лимонная	0,06	0,06
Сахар-песок	2	2
Лист лавровый	0,01	0,01
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,28	5,03	4,27

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
27,51	15,48	157,45	0,17

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,08	1,51	0,91	2,31

Энергетическая ценность (ккал)
131,66

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное филе рыбное без костей на коже промывают, нарезают на порционные куски, укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы) и припускают. Нашинкованные морковь, лук репчатый, томат-пасту припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла расти-

тельного. Припущенную рыбу и овощи укладывают в емкость, чередуя слой овощей и рыбы, добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), 2% раствор лимонной кислоты, рыбный бульон (полученный при припускании рыбы) и тушат до готовности в течение 20 минут. За 5-7 минут до окончания тушения добавляют лавровый лист.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07003

Рыба (филе) запеченная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	127*	121
Мука Пшеничная 1 сорта	6	6
Масло растительное	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
20	5,07	4,14

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
61,12	32,48	421,4	0,13

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,23	3,94	0	1,87

Энергетическая ценность (ккал)
217,9

*Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное на коже промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме «Жар» при температуре 170- 180°С в течение 5-7 мин, затем переворачивают и доводят до готовности в режиме «Жар-пар» еще 5-7 минут. В жарочном шкафу рыбу запекают при температуре 250-280°С с двух сторон по 5-7 минут с каждой стороны до готовности.

Температура подачи: блюда 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07004

Рыба (филе), запеченная под соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	64*	61
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Масло сливочное	6,5	6,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	65	65
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Мука Пшеничная 1-го сорта	6,5	6,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	1,7	1,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,11	7,83	7,53

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
47,92	16,02	224,25	0,15

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,1	0,1	2,84	2,84	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
184,78

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: лук репчатый промывают в проточной воде. Рыбу размораживают, промывают, порционируют. Порционные куски филе рыбного без костей
с кожей укладывают в один ряд кожей вверх, делают несколько надрезов на коже, подливают воду (0,3 литра жидкости на 1 кг рыбы) добавляют шинкованный лук репчатый, соль и припускают. Шинкованный репчатый лук припускают в небольшом количестве бульона рыбного полученного при припускании рыбы с добавлением масла сливочного. Припущенный лук до-

бавляют в соус молочный (для запекания рыбы), доводят до кипения, после чего заливают им припущенную рыбу, уложенную на смазанный маслом противень, посыпают сыром тертым, поливают маслом сливочным растопленным и запекают
в жарочном шкафу при температуре 200-250°С в течение 20-30 минут до готовности.
При приготовлении в пароконвектомате в режиме «жар» рыбу запекают при температуре 200-250°С в течение 15-20 минут.

Отпускают рыбу вместе с соусом, в котором она запекалась.

Температура подачи: блюда 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07005

Котлеты или биточки рыбные собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	80*	76
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	12	12
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	18	18
Меланж пастеризованный	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масса фарша:	-	**105**
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката:	-	**115**
Масло сливочное	8	8
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,09	6	12,93

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,76	23,84	255,02	0,64

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,09	0,18	3,08	0,72	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
205,31

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыб.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничном, добавляют соль, продукт яичный жидкий пастеризованный, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07006

Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	33,6*	32
Филе кальмара замороженное	65,3	58,8
Масса кальмара отварного:	-	**32**
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	17	17
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	24	24
Меланж пастеризованный	13	13
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса фарша:	-	**117**
Сухари панировочные	9	9
Масса полуфабриката:	-	**126**
Масло сливочное	6	6
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,34	6,08	15,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
53,83	41,02	187,77	1,06

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,16	0,14	2,8	1,15	0,76

Энергетическая ценность (ккал)
193,63

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: размороженное в холодной воде филе кальмара промывают, очищают, затем кладут в кипящую воду и варят в течение 5-7 минут. Вареное, охлажденное филе кальмара пропускают через мясорубку вместе с филе рыбным без кожи и костей, нарезанным на куски и хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Затем добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, соль, все тщательно перемешивают. Из полученной массы формуют биточки или котлеты, панируют в сухарях и запекают с двух сторон

в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07007

Тефтели рыбные с соусом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	49,5*	47
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	7	7
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	12	12
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	5 6	5 5
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	**77**
Масло сливочное	3	3
Масса тефтелей готовых:	-	**66,6**
Сметана 15%	20	20
Вода питьевая	20	20
Масло сливочное	2	2
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Томат-паста	1,2	1,2
Масса соуса:	-	**34**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,33	5,77	7,96

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
43,56	16,4	153,31	0,41

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,06	0,09	1,49	0,7	0,35

Энергетическая ценность (ккал)
141,37

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с очищенным, промытым в проточной воде в течение 5 минут луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формуют шарики 1-2 шт. на порцию, панируют в муке пшеничной и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны. Затем заливают соусом сметанным с томатом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для приготовления соуса сметанного с томатом: из подсушенной муки пшеничной, воды и сметаны готовят соус сметанный. Добавляют припущенную с маслом сливочным томат-пасту, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течение 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

При отпуске тефтели рыбные поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07009

Мясо отварное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	163,45	161
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	176,9	161
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Вода питьевая	280	250
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
28,25	4,37	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,6	32,27	232,26	2,35

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,08	0,2	4,43	0	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
143,44

Технология приготовления: подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов в зависимости от вида, сорта мяса и возраста животных. За 20-30 мин до готовности мяса в бульон добавляют очищенные нарезанные морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Готовность мяса проверяют путем прокола куска мяса поварской вилкой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, нарезанные порци-

онные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 мин. Порционное мясо отварное можно до отпуска хранить в бульоне на мармите при температуре не ниже 65±5°С не более 1-го часа.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07010

Жаркое по-домашнему (говядина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	46,1	45,4
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	49,9	45,4
Масса говядины отварной:	-	**28**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54,3	54,3
или Картофель свежий продовольственный	77,6	54,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,1	7,1
или Лук репчатый свежий	8,5	7,1
Масло сливочное	3,5	3,5
Томат-паста	1,3	1,3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Бульон мясной	30	30
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,39	6,65	8,28

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,9	30,33	141,56	2,15

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,13	2,55	4,37	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
156,54

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают по 2-3 куска на порцию.

Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Очищенный лук репчатый нарезают дольками и припускают в небольшом количестве бульона (1/10 от нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и еще припускают в течение 5 минут.

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный кар-

тофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное порциями мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы), зелень петрушки мелкошинкованную. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07011

Запеканка картофельная с мясом отварным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (лопаточная часть) *или* Говядина ДП крупный кусок (лопаточная часть) замороженная	48,73 52,75	48 48
Вода питьевая (для варки бульона)	200	200
Масса говядины отварной:	-	**30**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	85 121,5	85 85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Масло сливочное	1	1
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масса полуфабриката:	-	**118**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,77	3,58	8,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,6	26,06	111,34	1,27

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,09	1,92	1,55	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
123,1

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки добавляют соль поваренную (1/4 от рецептурной нормы). Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски.

Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Отварное мясо пропускают через мясорубку (используют мясорубку для готовых продуктов с маркировкой "МВ") вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль поваренную йодированную к фаршу (1/4 часть от рецептурной нормы).

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли поваренной от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-280°С до готовности и образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07012

Говядина, тушенная с черносливом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	82,23	81
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	89	81
Вода питьевая (для варки бульона)	250	250
Масса говядины отварной:	-	**50**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Томат-паста	2,8	2,8
Чернослив	12	12
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4
Бульон мясной	32	32
Масса соуса:	-	**60**
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
15,88	6,83	7,09

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
31,18	37,33	186,03	2,48

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,09	0,19	3,85	1,08	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
158,78

Технология приготовления: овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду и доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают по 2-3 куска на порции. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на порционные куски мясо отварное укладывают в посуду, до-

бавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют промытый чернослив и тушат 10 мин. В конце тушения добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

При отпуске говядину подают с соусом и черносливом, с которыми она тушилась.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07013

Бефстроганов из мяса отварного в сметанно-молочном соусе

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	82,2	81
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	89	81
Вода питьевая (для варки бульона)	200	200
Масса говядины отварной:	-	**50**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,25	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	48	48
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Сметана 15%	9	9
Масло сливочное	5	5
Масса соуса:	-	**65**
Масса полуфабриката:	-	**115**
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,02	9,49	4,84

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25,88	25,52	169,5	1,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,15	0,17	4,59	1,73	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
175,82

Технология приготовления: морковь и зелень петрушки промывают под проточной водой не менее 5 минут. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо

охлаждают и нарезают брусочками. Из молока, подсушенной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо закладывают в сотейник, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и варят при слабом кипении в течение 10-15 мин. В конце тушения добавляют рубленую зелень петрушки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07014

Гуляш из мяса отварного

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	82,23	81
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	89	81
Вода питьевая (для варки бульона)	250	250
Масса говядины отварной:	-	**50**
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или Лук репчатый свежийс	6	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,3	5
Томат-паста	1,6	1,6
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Бульон мясной	61	61
Масса соуса:	-	**65**
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,39	8,44	3,51

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,38	29,91	193,3	2,79

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,2	3,89	1	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
158,04

Технология приготовления: овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07015

Азу из мяса отварного

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	82,23	81
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	89	81
Масса говядины отварной:	-	**50**
Масло растительное	5	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	18	18
или Лук репчатый свежий	21,4	18
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Томат-паста	2,8	2,8
Огурцы консервированные	19	17
Бульон мясной	48	48
Масса соуса:	-	**75**
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Чеснок	1,3	1
Масса полуфабриката:	-	**125**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,51	8,94	4,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
29,43	31,5	196,38	2,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,1	0,19	3,86	1,31	2,34

Энергетическая ценность (ккал)
168,63

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками (по 10-15 г). Лук репчатый очищенный шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Из муки пшеничной подсушенной, томат-пасты, припущенных огурцов соленых, бульона готовят соус. Отварное

нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют лук репчатый припущенный, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют мелко нарезанный чеснок.

Отпускают азу вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07016

Печень по-строгановски

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	89	74
Томат-паста	2	2
Сметана 15%	32,5	32,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масло сливочное	3,25	3,25
Мука Пшеничная 1 сорта	3,25	3,25
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,16	0,16
Вода питьевая	32,5	32,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,67	9,82	7,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
37,14	18,05	245,01	4,92

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
5,81	0,22	1,5	6,39	8,14	0,87

Энергетическая ценность (ккал)
174,52

Технология приготовления: печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании, отвар сливают.

Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют томат-пасту, соль, доводят до кипения, тушат до готовности при слабом кипении в течение 10-15 мин.

Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка просушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным. В протертую с маслом муку вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. В готовый соус белый кладут прокипяченную сметану, размешивают, заправляют солью, варят при постоянном помешивании в течение 3-5 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07017

Печень, тушенная в соусе

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	89	74
Сметана 15%	33	33
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Вода питьевая	33	33
Томат-паста	2	2
Масло сливочное	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5
Масло сливочное	1,5	1,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,85	6,02	7,14

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
32,81	16,68	244,98	4,95

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
5,01	0,18	1,4	6,16	7,71	0,89

Энергетическая ценность (ккал)
135,84

Технология приготовления: печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают брусочками длинной 4-5 см весом 15-18 г, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают.

Печень припущенную заливают соусом сметанным с томатом, добавляют припущенную тертую морковь, соль и тушат до готовности при слабом кипении в течение 10-15 мин.

Отпускают печень вместе с соусом, в котором она тушилась.

Соус сметанный с томатом: муку просеивают, слегка подсушивают на сковороде без масла, перетирают с маслом сливочным, разводят 1/4 частью рецептурной нормы горячей кипяченной воды. Хорошо вымешивают, затем добавляют оставшуюся воду и варят в течение 5-7 мин. Добавляют доведенную до кипения сметану, уваренную при слабом кипении, томат-пасту и

проваривают, помешивая при слабом кипении 3-5 мин, процеживают и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07018

Суфле из печени

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	100	83
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Мука Пшеничная 1 сорта	6	6
Белок яичный пастеризованный	6,1	6,1
Желток пастеризованный	3,9	3,9
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Масло растительное д/смазки противня	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,94	8,02	9,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,2	15,65	251,53	5,79

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
6,47	0,29	1,68	7,82	15,19	0,85

Энергетическая ценность (ккал)
181,59

Технология приготовления: печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Продукт яичный жидкий пастеризованный (желток) ввести в пюре, посолить и вымешать. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 4-6 см на смазанный маслом противень и запечь в духовке при температуре 180-200°С в течение 25-30 минут до готовности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07019

Биточки мясные рубленные паровые из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф рубленые из говядины замороженные ДП, биточки (111102206-02)	120	120
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
18,34	5,74	7,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
35,62	23,91	135,72	1,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,12	0,2	4,42	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
131,33

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на противень. После полной разморозки при комнатной температуре полуфабрикаты варят на пару в пароконвектомате или запекают в жарочном шкафу с добавлением небольшого количества воды в течение 15-20 минут. Биточки при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07020

Биточки мясные рубленные паровые собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	89,04 96,37	87,7 87,7
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	17,3	17,3
Вода питьевая	18,13	18,13
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масса полуфабриката:	**-**	**120**
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,09	6,64	7,37

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
31,92	22,64	127,08	1,36

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,11	0,18	3,96	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
143,75

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку, смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, хорошо выбивают.
Из приготовленной котлетной массы формуют котлеты. Полуфабрикаты варят на пару в пароконвектомате 20-25 минут, или запекают в жарочном шкафу с добавлением небольшого количества воды при температуре 250-280°С в течение 10 минут с одной стороны и доводят до готовности, запекая с другой стороны ещё 10-15 минут, или припускают под крышкой 15-20 минут.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола или серый цвет на разрезе.

Биточки при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07021

Тефтели мясные с соусом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	35,53 38,5	35 35
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	7	7
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	11	11
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	18 21,5	18 18
Масло сливочное	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Масса полуфабриката:	-	**66**
Масло сливочное	5	5
Масса тефтелей готовых:	-	**55**
Вода питьевая	45	45
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	2,25	2,25
Томат-паста	2,25	2,25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	3,6 4,5	3,6 3,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	1,8 2,1	1,8 1,8
Сахар-песок	1,2	1,2
Лист лавровый	0,1	0,1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,15	0,15
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Масса соуса:	-	**45**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,61	9,37	9,87

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,88	16,85	72,46	0,93

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,09	0,1	2,06	5,01	0,27

Энергетическая ценность (ккал)
158,91

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формуют тефтели в виде шариков по 1-й штуке на порцию, шарики панируют в просеянной пшеничной муке и запекают со всех сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении в течение 8-10 минут.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Соус красный основной: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды, с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07022

Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пельмени детские	80	80
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Вода питьевая	350	350
Масло сливочное	3,5	3,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,15	10,4	12,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
28,97	16,3	79,86	1,05

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,12	0,06	1,53	0	0,04

Энергетическая ценность (ккал)
218,67

Технология приготовления: пельмени детские из полуфабриката промышленного приготовления замороженные закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 литра воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Пельмени отваривают небольшими партиями по мере спроса в широкой посуде. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой в подготовленную посуду (гастроемкость) и заправляют прокипяченым сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Сроки реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07023

Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Колбаски детские	103	100
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,4	20,1	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25	0	0	1,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,09	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
226

Технология приготовления: колбаски или сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента отваривания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07024

Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сардельки детские	102	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,36	15,08	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,25	0	0	1,42

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,05	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
178,54

Технология приготовления: сардельки промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин. Отпускают изделия колбасные отварные с гарниром. Гарниры могут подаваться любые.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07025

Рагу из птицы (индейка)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные *или* Филе индейки п/ф ДП замороженные	37,98 40,43	37,6 37,6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масса птицы отварной:	-	**30**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	46 65,7	46 46
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Томат-паста	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	6 7,1	6 6
Масло сливочное	2	2
Мука Пшеничная 1 сорта	1	1
Бульон из индейки	25	25
Масса гарнира и соуса готовых:	-	**70**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,26	10,17	6,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,53	21,12	72,19	1,12

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,07	0,13	3,63	4,04	0,26

Энергетическая ценность (ккал)
136,01

*Для приготовления блюда допускается взамен мяса индейки без кожи охлажденного использовать филе грудки индейки охлажденное.

Технология приготовления: подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят на нем соус крас-

ный основной, которым заливают тушеные куски мяса птицы, добавляют нарезанный кубиками картофель, припущенные в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного нарезанную соломкой морковь, лук репчатый и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07026

Рагу из птицы (цыплята)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные	37,98	37,6
или П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	40,43	37,6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масса птицы отварной:	-	**30**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	46	46
или Картофель свежий продовольственный	65,7	46
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Томат-паста	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6	6
или Лук репчатый свежий	7,1	6
Масло сливочное	2	2
Мука Пшеничная 1 сорта	1	1
Бульон куриный	25	25
Масса гарнира и соуса готовых:	-	**70**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,5	7,5	6,62

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,04	20,71	59,06	1,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,08	0,09	2,88	4,51	0,15

Энергетическая ценность (ккал)
112,86

Технология приготовления: подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 ми-

нут, отвар сливают. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят на нем соус красный основной, которым заливают тушеные куски мяса птицы, добавляют нарезанный кубиками картофель, припущенный в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного, нарезанную соломкой морковь, лук репчатый и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07027

Суфле из отварной птицы (цыплята)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные *или* П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	67,98 72,36	67,3 67,3
Вода питьевая (для варки бульона)	160	160
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	33	33
Масло сливочное	2	2
Белок яичный пастеризованный	12,2	12,2
Масло сливочное для смазывания противня	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Желток пастеризованный	7,8	7,8
Масса полуфабриката:	-	**109**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,38	12,46	3,41

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
13,54	10,9	43,96	0,62

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,11	0,06	2,73	1,97	0,07

Энергетическая ценность (ккал)
161,59

Технология приготовления: подготовленное филе птицы положить в горячую воду, довести

до кипения, снять пену и варить при умеренном нагреве до готовности. Мякоть отварной птицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2 раза, затем в фарш постепенно ввести молочный соус, растопленное сливочное масло, соль. Массу взбить, добавить продукт яичный жидкий пастеризованный (желток). Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в противень слоем 3 см и сварить на пару или запечь при температуре 180-200°С в течение 15-20 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07028

Рыба, запеченная с картофелем, по-русски

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	41,1	39
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	37 52,9	37 37
Сухари панировочные	1,5	1,5
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	38	38
Масло сливочное	3,8	3,8
Мука Пшеничная 1 сорта	3,8	3,8
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,2	6,85	10,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
69,31	23,5	192,82	0,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,1	0,13	2,21	4,48	0,17

Энергетическая ценность (ккал)
159,97

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают на порционные куски, посыпа-

ют солью поваренной йодированной, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными, поливают растопленным маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250 °С в течение 20-30 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности.

Для приготовления соуса муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разво-дят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным маслом сливочным, тщательно перемешивают, прогревают до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07029

Шницель натуральный рубленный из птицы (индейка)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные *или* Филе индейки п/ф ДП замороженные	113,13 120,43	112 112
Масло сливочное	4	4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	12	12
Меланж пастеризованный	6	6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Масса фарша:	-	**132**
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката:	-	**142**
Масло сливочное	5	5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
23,97	33,19	7,39

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,62	25,98	238,11	1,92

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,1	0,26	9,22	1,2	0,43

Энергетическая ценность (ккал)
425,14

Технология приготовления: подготовленное филе птицы пропускают через мясорубку дважды вместе с размягченным маслом сливочным, добавляют молоко, подготовленные сырые яйца куриные, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формуют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 180-220°С в течение 10-12 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07035

Птица отварная (цыплята)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные *или* П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	138,76 147,7	137,38 137,38
Вода питьевая	300	300
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2,25 2,68	2,25 2,25
Коренья петрушки сушеные	0,4	0,4
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
25,07	16,32	0,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
28,28	24,27	138,55	1,57

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,07	0,16	5,76	4,13	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
273,93

Технология приготовления: мясо птицы кусковое закладывают в горячую воду (2-2,5л воды на 1 кг птицы), быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль, корень петрушки сушеный, лук репчатый и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренную птицу достают из бульона, дают остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном (1/2 от массы отварной птицы), доводят до кипения и хранят на мармите при температуре не ниже 75°С не более одного часа.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07036

Суфле из отварной птицы (индейка)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные *или* Филе индейки п/ф ДП замороженные	72,37 72,36	67,3 67,3
Вода питьевая	160	160
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	33	33
Масло сливочное	2	2
Белок яичный пастеризованный	12,2	12,2
Масло сливочное для смазывания противня	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Желток пастеризованный	7,8	7,8
Масса полуфабриката:	-	**109**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,44	15,31	3,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,51	15,24	111,88	0,73

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,08	0,13	3,4	3,3	0,28

Энергетическая ценность (ккал)
219,58

Технология приготовления: подготовленное филе птицы положить в горячую воду, довести до кипения, снять пену и варить при умеренном нагреве до готовности. Мякоть отварной птицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2 раза, затем в фарш постепенно ввести молочный соус, растопленное сливочное масло, соль. Массу взбить, добавить продукт яичный жидкий пастеризованный (желток). Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в противень слоем 3 см и сварить на пару или запечь при температуре 180-200°С в течение 15-20 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07037

Суфле паровое из рыбы (филе) отварной с маслом сливочным прокипяченным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	97	91
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	28	28
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Желток пастеризованный	5,85	5,85
Белок яичный пастеризованный	9,15	9,15
Масло сливочное несоленое	2	2
Масло сливочное несоленое	5	5
Выход:	**-**	**105**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,29	8,4	4,13

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,8	12,97	159,24	0,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,1	2,04	0,98	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
188,2

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей нарезают на крупные куски, укладывают в котел, снабженный решеткой, в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы (филе), добавляют соль поваренную йодированную и припускают рыбу в закрытом котле до готовности в течение 10-15 мин, затем рыбу охлаждают и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой два раза.

Из муки пшеничной и молока готовят соус молочный, охлаждают, смешивают с рыбной массой, добавляют сырые яичные желтки и хорошо вымешивают. Белки яичные взбивают в густую пену, осторожно вводят в рыбную массу и слегка перемешивают. Массу выкладывают в смазанный маслом сливочным сотейник и варят на пару в течение 20-30 мин до готовности.

При отпуске суфле поливают прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07038

Капуста, тушенная с колбасными изделиями

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	78 97,5	78 78
Вода питьевая	15	15
Масло сливочное	4,8	4,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4,5 5,7	4,5 4,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4,5 5,4	4,5 4,5
Томат-паста	2,2	2,2
Кислота лимонная	0,1	0,1
Мука Пшеничная 1 сорта	1,5	1,5
Сахар-песок	2,2	2,2
Колбаски детские	29,6	28,9
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,43	9,19	7,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,92	15,23	30,73	1,04

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,06	0,64	18,32	0,2

Энергетическая ценность (ккал)
131,05

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут. Капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, томатную пасту, припущенную с маслом сливочным, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют к капусте нарезанные припущенные морковь, лук и колбасные изделия, нарезанные крупной соломкой, тушат до готовности.

За 5 минут до готовности капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром и солью. Для приготовления мучной пассеровки в растопленное масло сливочное всыпают просеянную муку и прогревают при непрерывном помешивании до однородной консистенции, мука должна иметь слегка кремовый цвет.

Температура подачи: не ниже 65±5 °С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07041

Тефтели мясные с рисом паровые собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	72,1 78	71 71
Крупа Рисовая	9	9
Вода питьевая	18	18
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,8	0,8
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,63	10,41	6,37

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,43	22,45	124,97	0,86

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,05	0,12	2,99	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
169,62

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в воде в течение 8-10 мин, охлаждают. Подготовленное мясо котлетное говяжье нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют рис рассыпчатый отварной, воду, соль поваренную йодированную. Приготовленную массу выбивают и разделывают на тефтели (в виде шариков), укладывают в неглубокую емкость в один-два ряда и варят на пару в течение 15-20 мин.

Тефтели мясные паровые отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07042

Изделия формованные из фарша рыбного (котлеты, биточки и тефтели), запеченные из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф формованные замороженные ДП из рыбы	115	115
Масло сливочное	6	6
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
21,39	7,4	9,51

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,71	0	1,12	0,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,06	1,68	0	0	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
182,65

Технология приготовления: изделия рыбные освобождают от упаковки, полуфабрикаты замороженные раскладывают на противень, смазанный маслом сливочным. После полной разморозки при комнатной температуре полуфабрикаты сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают с обеих сторон в жарочном шкафу или пароконвектомате в течение 15-20 минут при температуре 230-250°С. При термической обработке температура в толще продукта должна быть не ниже 90°С в течение 5 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07043

Тефтели мясные с рисом паровые из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф из говядины мясокрупяные замороженные ДП (111102207-01)	114	114
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,7	14,71	6,94

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,59	0	0,91	0,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,05	0,14	3,27	0	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
215,02

Технология приготовления: полуфабрикат укладывают в неглубокую ёмкость в один ряд и варят на пару в течение 15-20 минут.

Тефтели мясные паровые отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07045

Фрикадельки мясные паровые собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	83,3 90,1	82 82
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	15	15
Вода питьевая	21	21
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	**-**	**118**
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,05	10,43	7,22

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,29	20,82	118,46	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,16	3,71	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
181,62

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль поваренную йодированную и хорошо выбивают.

Котлетную массу разделывают в виде шариков по 4-5 штук на порцию и варят на пару в течение 10-15 минут. При подаче фрикадельки поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5 °С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07046

Фрикадельки мясные паровые из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф рубленые из говядины замороженные ДП, фрикадельки (111102206-05)	118	118
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,76	10,09	7,67

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,36	21,37	123,15	1,34

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,17	4,12	0	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
184,69

Технология приготовления: полуфабрикат укладывают в неглубокую ёмкость в один ряд, заливают горячей водой, доводят до кипения или варят на пару в течение 15-20 минут. При подаче фрикадельки поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5 °С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07047

Тефтели мясные с соусом из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф рубленые из говядины замороженные ДП (111102206-01)	66	66
Масло сливочное	5	5
Масса тефтелей готовых:	-	**55**
Вода питьевая	45	45
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	2,25	2,25
Томат-паста	2,25	2,25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	3,6 4,5	3,6 3,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	1,8 2,1	1,8 1,8
Сахар-песок	1,2	1,2
Лист лавровый	0,1	0,1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,15	0,15
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Масса соуса:	-	**45**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,97	10,31	6,88

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,08	16,18	77,57	0,93

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,07	0,11	2,42	2,11	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
160,79

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на противень. После полной разморозки при комнатной температуре полуфабрикаты запекают со всех сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом крас-

ным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении в течение 8-10 минут.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Соус красный основной: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды, с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07048

Язык отварной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Язык говяжий ДП замороженный	169	169
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1,5	1,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
24,44	15,23	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,3	27,56	274,9	5,28

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,08	0,3	5,26	0	0,72

Энергетическая ценность (ккал)
241,83

Технология приготовления: овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут.

Язык тщательно промывают, закладывают в горячую воду (языки должны быть полностью покрыты водой), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при медленном кипении в течение 2-4 часов. За 30 мин до готовности языка в бульон добавляют нарезанные морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Готовность языка проверяют поварской вилкой. В сварившийся язык она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

После варки языки погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожицу. Языки отварные нарезают по 1-2 куска на порцию, укладывают в емкость, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают вторично при слабом кипении в течение 5-7 мин.

Порционные куски языка можно до отпуска хранить в бульоне на мармите при температуре не ниже 75°С не более одного часа.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07049

Кнели рыбные отварные собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	85	80
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Меланж пастеризованный	4	4
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,94	1,96	4,47

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
72,06	24,56	285,28	0,13

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,18	2,93	1,2	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
130,75

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Из подсушенной муки, молока и соли поваренной йодированной готовят густой молочный соус, охлаждают. К рыбному фаршу добавляют соус молочный, яйца куриные сырые, тщательно вымешивают, разделывают на кнели (массой 20-25 г), укладывают кнели в сотейник, заливают горячей водой и варят при медленном кипении в течение 10-15 мин до готовности.

Отпускают кнели с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07050

Шницель натуральный рубленый (говядина и свинина) рец.2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	55,8 60,44	55 55
П/ф из свинины – котлетное мясо замороженное	60,43	55
Вода питьевая	9	9
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Сухари панировочные	15	15
Масло сливочное	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,16	22,72	10,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,4	26,47	140,65	1,64

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,23	0,14	3,26	0	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
330,66

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное говяжье и свиное нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют к измельченному сырью мясному воду, соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают, формуют изделия плоско-овальной формы, панируют в сухарях пшеничных, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 180-220°С в течение 10-12 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Отпускают шницель натуральный рубленый с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07051

Шницель натуральный свиной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф из свинины натуральные замороженные ДП (вырезка)	118,35	107,7
Меланж пастеризованный	7,7	7,7
Сухари панировочные	11	11
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Петрушка (зелень)	3,5	2,5
Масло сливочное	2	2
Укроп (зелень)	3,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
15,58	28,95	7,79

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,09	24,78	146,02	1,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,69	0,11	2,41	6,25	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
353,63

Технология приготовления: подготовленное мясо свиное нарезают по одному куску на порцию толщиной 15-20 мм, отбивают тяпкой или пропускают через мясорыхлитель, придают овальную форму, посыпают солью, смачивают в яйце панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 180-220°С в течение 18-22 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе. При подаче посыпают рубленной зеленью.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07052

Голубцы ленивые с отварным мясом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	32 34,6	31,5 31,5
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	72 90	72 72
Крупа Рисовая	8	8
Масло растительное	1	1
Томат-паста	1	1
Масло сливочное	2,5	2,5
Сметана 15%	2	2
Бульон мясной	12	12
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1,2	1,2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,18	6,22	9,63

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
39,83	22,62	77,33	1,06

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,07	1,49	23,22	0,55

Энергетическая ценность (ккал)
123,14

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку с частой решеткой и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают.

Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон,

масло, томат-пасту и тушат 30-40 минут. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07053

Филе птицы (цыплят), тушенное в соусе томатном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные *или* П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	63,33 67,41	62,7 62,7
Вода питьевая (для варки бульона)	240	240
Масса птицы отварной:	-	**50**
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	1,3	1,3
Томат-паста	4	4
Бульон из курицы	50	50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Сахар-песок	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масса соуса:	-	**60**
Масса полуфабриката:	-	**110**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,78	11,6	3,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,16	18,49	110,92	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,06	0,1	4,28	4,04	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
162,39

Технология приготовления: филе бедра куриного размораживают, промывают проточной водой, нарезают по 2-3 кусочка на порцию, закладывают в кипящую воду и быстро доводят до кипения, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют 1/4 часть теплого бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и

варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат- пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07054

Филе птицы (индейка), тушенное в соусе томатном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные *или* Филе индейки п/ф ДП замороженные	63,33 67,4	62,7 62,7
Вода питьевая (для варки бульона)	240	240
Масса птицы отварной:	-	**50**
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	1,3	1,3
Томат-паста	4	4
Бульон из индейки	50	50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Сахар-песок	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масса соуса:	-	**60**
Масса полуфабриката:	-	**110**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,78	11,6	3,08

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,16	18,49	110,92	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,06	0,1	4,28	4,04	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
162,39

Технология приготовления: подготовленное филе бедра индейки нарезают по 2-3 кусочка на порцию, закладывают в кипящую воду и быстро доводят до кипения, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют 1/4 часть теплого бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и

варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат- пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце вар-

ки добавляют соль, сахар-песок. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07055

Суфле из отварного мяса (говядина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное *или* Говядина котлетное мясо ДП замороженное	82,2 89,0	81 81
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	43	43
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,4	0,4
Желток пастеризованный	7	7
Белок яичный пастеризованный	13	13
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,42	10,84	4,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,13	21,79	127,77	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,09	0,13	2,89	1,29	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
182,82

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки мяса в бульон добавляют соль поваренную йодированную. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски, пропускают через мелкую решетку мясорубки два-три раза. Из подсушенной муки пшеничной и молока готовят соус молочный, в конце варки к соусу добавляют соль поваренную йодированную. Готовый соус молочный вводят в пюре мясное небольшими порциями, тщательно вымешивают. Яичные белки отделяют от желтков. Продукт яичный жидкий пастеризованный (желток) добавляют в приготовленную массу, вымешивают. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в смазанный маслом противень слоем 3 см и запечь при температуре 180-200°С в течение 15-20 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07056

Котлеты рубленые из птицы (цыплята) из п/ф промышленного производства, запеченные с соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф рубленые из птицы замороженные ДП, котлеты (111202201-13)	83	83
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	40	40
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масса соуса:	-	**40**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	**130**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,3	11,97	19,32

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
90,04	7,97	61,8	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,1	0,13	3,12	6,19	0,41

Энергетическая ценность (ккал)
214,19

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на предварительно смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы) противень. После полной разморозки при комнатной температуре, в полуфабрикатах по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят

молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07057

Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные	54,6	54
или П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	58,1	54
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	13	13
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	19	19
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Масса котлетной массы:	-	**83**
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	40	40
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масса соуса:	-	**40**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	**130**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,72	10,97	12,53

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
139,11	20,51	151,07	0,99

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,13	0,14	3,11	6,96	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
188,33

Технология приготовления: подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом сливочным противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковоро-

де (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07058

Котлеты рубленые из птицы (индейка) из п/ф промышленного производства, запеченные с соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф рубленые из индейки замороженные ДП, котлеты (111202201-23)	83	83
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	40	40
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Масса соуса:	-	**40**
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	**130**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,3	11,97	19,32

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
90,04	7,97	61,8	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,1	0,13	3,12	6,19	0,41

Энергетическая ценность (ккал)
214,19

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на предварительно смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы) противень. После полной разморозки при комнатной температуре, в полуфабрикатах по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят

молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07059

Котлеты рубленые из птицы (индейка) собственного производства, запеченные с соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные	54,6	54
или Филе индейки п/ф ДП замороженные	58,1	54
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	13	13
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	19	19
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Масса котлетной массы:	-	**83**
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	40	40
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масса соуса:	-	**40**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	**130**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,6	13,13	12,53

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
138,57	21,02	175,64	1,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,12	0,17	3,84	5,93	0,34

Энергетическая ценность (ккал)
213,66

Технология приготовления: подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом сливочным противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковоро-

де (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07060

Котлеты мясные рубленные из п/ф промышленного производства, запеченные с соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф рубленые из говядины замороженные ДП, котлеты (111102206-03)	82	82
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	39	39
Масло сливочное	3,9	3,9
Мука Пшеничная 1 сорта	3,9	3,9
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масса соуса:	-	**39**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	3,2	3
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	**128**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,86	10,79	8,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
98,78	24	147,49	1,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,15	0,21	3,89	4,02	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
177,02

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на предварительно смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы) противень. После полной разморозки при комнатной температуре, в полуфабрикатах по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят

молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07061

Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина котлетное мясо ДП охлажденное	52,8	52
или Говядина котлетное мясо ДП замороженное	57,1	52
Хлеб пшеничный из муки 1с обогащенный ДП	13	13
Вода питьевая	17	17
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масса котлетной массы:	-	**82**
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	39	39
Масло сливочное	3,9	3,9
Мука Пшеничная 1 сорта	3,9	3,9
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масса соуса:	-	**39**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	3,2	3
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	**128**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,7	12,82	9,31

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
93,22	21,55	128,72	1,03

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,14	0,19	3,31	4,02	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
204,08

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке или воде, добавляют соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают и формуют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом сливочным. В середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С в течение 15 минут.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковоро-

де (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07062

Рыба (филе), запеченная под соусом для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	115	109
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Мука Пшеничная 1 сорта	5,5	5,5
Соус салатный молочный	9	9
Томат-паста	1	1
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	9,6	9,1
Масло растительное	6	6
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
19,52	11,19	4,12

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
143,35	30,85	429,92	0,21

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,01	0,19	3,02	0,21	2,79

Энергетическая ценность (ккал)
259,47

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: подготовленные порционные куски рыбы солят, панируют в муке и раскладывают на смазанный маслом противень, ставят в жарочный шкаф для запекания до полуготовности. Затем слегка запеченные куски рыбы переворачивают на другую сторону, смазывают соусом салатным, смешанным с томатной пастой, посыпают тертым сыром и продолжают запекание до готовности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07063

Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
П/ф формованные из кальмаров и рыбы замороженные ДП - биточки (котлеты)	126	126
Масло сливочное	6	6
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,01	8,95	18,12

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
96,51	52,33	244,62	1,32

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,16	0,2	3,18	0,58	1,02

Энергетическая ценность (ккал)
245,92

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на противень. После полной разморозки при комнатной температуре полуфабрикаты и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07064

Шницель рыбный натуральный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное ДП	89,5	85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	17 20,3	17 17
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	8	8
Меланж пастеризованный	4	4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Сухари панировочные	12	12
Масло сливочное	4	4
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-***	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,45	5,03	5,65

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,54	23,18	259,36	0,41

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,12	2,05	0,75	0,09

Энергетическая ценность (ккал)
156,18

* Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыбы.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без костей и кожи промывают, нарезают на куски, перемешивают с измельченным луком репчатым, пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В подготовленную массу добавляют соль поваренную йодированную, перемешивают тщательно и формуют изделия овальной формы, смачивают в продукте яичном смешанном с молоком, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 180-220°С в течение 15-18 мин до готовности..

При отпуске шницель рыбный поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07065

Оладьи из печени

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	110	90
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	12 15	12 12
Масло сливочное	2	2
Меланж пастеризованный	20	20
Масло сливочное	10	10
Мука Пшеничная 1 сорта	20	20
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
19,94	15,69	16,18

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,29	25,72	267,31	5,46

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
7,13	0,27	1,81	7,88	7,27	1,34

Энергетическая ценность (ккал)
291,33

Технология приготовления: Печень размораживают, промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют плёнку. Морковь промывают в проточной воде, нарезают соломкой, припускают с добавлением масла сливочного. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, продукт яичный жидкий, соль и вымешивают. При помощи соусницы массу выливают на разогретую смазанную маслом сковороду, слегка обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 5-7 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07066

Запеканка картофельная с печенью

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	58	48
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85	85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
Масло сливочное	1	1
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,03	4	13,28

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,43	26,94	191,09	3,58

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
3,95	0,19	0,88	4,63	4	0,57

Энергетическая ценность (ккал)
143,17

Технология приготовления: печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают кусочками весом 30-50 г, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают.

Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Печень говяжью припущенную пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль поваренную йодированную к фаршу с печенью (1/2 часть от рецептурной нормы).

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли поваренной от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки

должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-280 °С до готовности и образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07067

Индейка по-строгановски

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные *или* Филе индейки п/ф ДП замороженные	68,6 73,1	68 68
Вода питьевая	160	160
Масса индейки отварной:	-	**50**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	14,7 18,4	14,7 14,7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	6,76 8,04	6,76 6,76
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Мука Пшеничная 1 сорта	2,63	2,63
Сметана 15%	8,75	8,75
Бульон из индейки	26,25	26,25
Масло сливочное	5	5
Масса соуса:	-	**50**
Петрушка (зелень)	2,1	1,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,41	19,81	3,88

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
35,45	22,71	150,24	1,28

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,05	0,17	5,38	3,63	0,43

Энергетическая ценность (ккал)
243,3

Технология приготовления: овощи и зелень петрушки промывают под проточной водой не менее 5 минут. Морковь нарезают соломкой, лук - полукольцами и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного. Подготовленное филе индейки промывают, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы),

варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из бульона, подсушенной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо закладывают в сотейник, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), припущенные овощи, масло сливочное и соус, перемешивают и варят при слабом кипении в течение 10-15 мин. В конце тушения добавляют рубленую зелень петрушки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07068

Макаронник с печенью

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	53	44
Масса печени припущенной:	-	**30**
Макароны гр.А <макароны>	25	25
Масса макарон отварных:	-	**70**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	18 21,4	18 18
Масло сливочное	2	2
Масса лука репчатого припущенного:	-	**9**
Масло сливочное	2	2
Меланж пастеризованный	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Сухари панировочные	3	3
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло сливочное	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,28	7,87	20,93

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
15,26	15,22	168,38	3,55

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
3,45	0,16	0,89	3,75	4,57	0,5

Энергетическая ценность (ккал)
207,35

Технология приготовления: печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают на куски массой 30-50 г, обдают кипятком, закладывают в посуду, добавляют воду (0,2 л на 1 кг печени) и припускают при слабом кипении в течение 5-10 мин, припущенную печень охлаждают.

Припущенную печень пропускают через мясорубку, добавляют соль поваренную йодированную (1/3 часть от рецептурной нормы), перемешивают. Очищенный, промытый в проточной

воде лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Макароны перебирают, измельчают при необходимости (ломают), варят в воде подсоленной (2/3 части соли поваренной от рецептурной нормы) до готовности, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, охлаждают до температуры 60-70 °С и заливают продуктом яичным. Припущенный лук репчатый смешивают с измельченной печенью.

Готовые макароны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть макаронов. Толщина макаронника должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-30 мин при темпера-туре 220-280 °С до готовности и образования румяной корочки на поверхности.

Готовый макаронник нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07069

Биточки рубленые из птицы паровые (индейка) собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные *или* Филе индейки п/ф ДП замороженные	74,8 79,5	74 74
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	18	18
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	26	26
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масса полуфабриката:	-	**114**
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
15,97	14,11	9,22

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,22	19,35	105,13	1,48

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,14	0,25	6,52	1,3	0,27

Энергетическая ценность (ккал)
245,1

Технология приготовления: подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с маслом сливочным. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль поваренную йодированную, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на биточки, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 15-20 мин.

Отпускают биточки из мяса птицы паровые маслом сливочным прокипяченным или с соусом молочным и гарниром.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07070

Биточки рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные *или* П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	74,8 79,6	74 74
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП	18	18
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	26	26
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масса полуфабриката:	-	**114**
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14,62	10,8	9,22

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,82	18,58	82,56	1,35

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,16	0,2	5,06	2	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
204,26

Технология приготовления: подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с маслом сливочным. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль поваренную йодированную, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на биточки, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 15-20 мин.

Отпускают биточки из мяса птицы паровые маслом сливочным прокипяченным или с соусом молочным и гарниром.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07071

Тефтели рыбные с соусом из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф формованные замороженные ДП из рыбы	77	77
Масло сливочное	3	3
Масса тефтелей готовых:	-	**66,6**
Сметана 15%	20	20
Вода питьевая	20	20
Масло сливочное	2	2
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Томат-паста	1,2	1,2
Масса соуса:	-	**34**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,43	11,55	15,04

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
62,25	7,07	28,57	0,83

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,05	0,09	0,46	0,7	0,26

Энергетическая ценность (ккал)
204,86

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на противень. После полной разморозки при комнатной температуре полуфабрикаты запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны. Затем заливают соусом сметанным с томатом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для приготовления соуса сметанного с томатом: из подсушенной муки пшеничной, воды и сметаны готовят соус сметанный. Добавляют припущенную с маслом сливочным томат-пасту, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течение 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

При отпуске тефтели рыбные поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07072

Пюре из говядины для питания детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пюре из говядины ДП (111106201)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
14	10	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	15,4	131,6	2,03

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,1	3,29	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
146

Продукт промышленного производства.

Технология приготовления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть. Пюре перемешать и подогреть, не выкладывая из баночки, в водяной бане.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: непосредственно после приготовления. Хранению не подлежит.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07073

Пюре из свинины для питания детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пюре из свинины ДП (111106210)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
15	12	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	18,9	119	1,36

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,36	0,1	1,82	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
168

Продукт промышленного производства.

Технология приготовления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть. Пюре перемешать и подогреть, не выкладывая из баночки, в водяной бане.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: непосредственно после приготовления. Хранению не подлежит.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07074

Биточки рубленые из птицы паровые из п/ф промышленного производства (индейка)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф рубленые из индейки замороженные ДП, биточки (111202201-22)	114	114
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**102**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,52	11,45	8,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
51,82	20,74	73,34	1,61

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,14	0,28	6,99	0,74	0,33

Энергетическая ценность (ккал)
235,41

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на противень. После полной разморозки при комнатной температуре полуфабрикаты варят на пару в пароконвектомате или запекают в жарочном шкафу с добавлением небольшого количества воды в течение 15-20 минут. Биточки при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07075

Биточки рубленые из птицы паровые из п/ф промышленного производства (цыплята)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф рубленые из птицы замороженные ДП, биточки (111202201-12)	114	114
Масло сливочное	2	2
Выход:	**-**	**102**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16,01	9,08	8,95

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
52,38	19,91	57,64	1,47

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,06	0,16	0,22	5,42	1,14	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
198,02

Технология приготовления: полуфабрикаты замороженные раскладывают на противень. После полной разморозки при комнатной температуре полуфабрикаты варят на пару в пароконвектомате или запекают в жарочном шкафу с добавлением небольшого количества воды в течение 15-20 минут. Биточки при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07076

Пюре из индейки для питания детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пюре из индейки ДП (111206202)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16	4	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	13,3	140	0,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,1	5,46	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
100

Продукт промышленного производства.

Технология приготовления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть. Пюре перемешать и подогреть, не выкладывая из баночки, в водяной бане.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: непосредственно после приготовления. Хранению не подлежит.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07077

Говядина тушеная с макаронными изделиями для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина с макаронными изделиями, консервы ДП (111116202-03)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7	9,5	11,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	10	93	1,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,06	1	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
160

Продукт промышленного производства.

Технология приготовления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть. Пюре перемешать и подогреть, не выкладывая из баночки, в водяной бане.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07078

Рыба тушеная с рисом для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Рыба с рисом, консервы ДП (судак) (111306212-02)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5	7	6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	9	80	0,4

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,05	0,5	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
107

Продукт промышленного производства.

Технология приготовления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть. Пюре перемешать и подогреть, не выкладывая из баночки, в водяной бане.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07079

Пюре из курицы для питания детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пюре из мяса курицы ДП (111206201)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
16	4	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	13,3	112	0,91

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,1	4,27	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
100

Продукт промышленного производства.

Технология приготовления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть. Пюре перемешать и подогреть, не выкладывая из баночки, в водяной бане.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: непосредственно после приготовления. Хранению не подлежит.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08001

Каша гречневая рассыпчатая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Гречневая	45,2	45
Вода питьевая	67,5	67,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	5	5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,58	5,61	24,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,38	88,86	132,35	2,96

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,14	0,07	1,61	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
172,48

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстроразвариваюшейся требуется 1-1,5 часа.

При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08002

Рис отварной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	35,2	35
Масло сливочное	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,38	4,43	19,46

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,78	12,43	39,55	0,34

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,01	0,44	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
143,17

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08003

Рис, припущенный с кукурузой

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	28,1	28
Вода питьевая	57	57
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	7	7
Перец сладкий свежий	9,3	7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	7 8,8	7 7
Масло сливочное	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,74	4,7	18,86

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
2,35	17,85	50,9	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,02	0,55	16	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
145

Технология приготовления: рис перебирают, промывают сначала холодной, затем горячей водой. В подсоленную кипящую воду добавляют 50% рецептурной нормы сливочного масла, всыпают подготовленный рис и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая.

Овощи промывают проточной водой. Морковь и очищенный от семенного гнезда сладкий перец нарезают мелкими кубиками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного (50% от рецептурной нормы). Кукурузу консервированную выкладывают из банок (предварительно банки промывают, вытирают насухо), отвар сливают.

В припущенный до полуготовности рис добавляют подготовленную морковь, перец и продолжают припускание. В конце варки, за 10 минут до готовности риса добавляют подготовленную кукурузу и тщательно перемешивают. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1-го часа.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08004

Изделия макаронные группы А отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масло сливочное	5	5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,61	4,47	19,28

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
3,95	5,12	23,34	0,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,01	0,33	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
133,46

Технология приготовления: перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды), в течение 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08005

Пюре картофельное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	83 118,6	83 83
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	15	15
Масло сливочное	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,13	4,94	14,27

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,9	19,09	49,09	0,76

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,13	0,06	1,39	18,1	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
110,31

Технология приготовления: при использовании картофеля очищенного сульфитированного, картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирочную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08005

Пюре картофельное рец.2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	83 118,6	83 83
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	15	15
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,04	3,22	9,41

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,99	18,01	55,99	0,65

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,11	0,07	1,12	12,67	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
89,63

Технология приготовления: при использовании картофеля очищенного сульфитированного, картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирочную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08006

Картофель отварной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	97,9 139,9	97,9 97,9
Масло сливочное	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,9	4,43	10,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,35	19,14	51,96	0,76

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,06	1,02	13,71	0,15

Энергетическая ценность (ккал)
106,02

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 мин. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Отпускают картофель целым, политым маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08007

Капуста тушеная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	100 125	100 100
Масло сливочное	5	5
Томат-паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Коренья петрушки сушеные	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	2	2
Вода питьевая	30	30
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,58	3,82	4,69

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,03	17,6	34,83	0,73

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,03	0,55	8,15	0,27

Энергетическая ценность (ккал)
72,57

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде, нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло сливочное, томат-пасту, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой, добавляют корень петрушки и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15

мин, затем их добавляют к капусте и тушат до готовности. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде (без добавления масла), разводят водой, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин. За 5 мин до готовности к капусте добавляют подготовленные муку, соль поваренную йодированную, сахар-песок и вновь доводят до кипения.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08008

Рис отварной с овощами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Рисовая	29,4	29,4
Вода питьевая	62	62
Масло сливочное	4,1	4,1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,25	3,67	17,47

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
2,63	14,57	41,57	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,02	0,46	1,35	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
126,64

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь шинкуют, затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 минут. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 минут.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08009

Каша пшенная рассыпчатая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	38	38
Вода питьевая	68,4	68,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	5	5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,31	5,38	24,3

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
13,66	31,58	87,7	1,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,11	0,02	0,52	22,8	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
164,01

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 в прокипяченном виде, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть в течение 1,5-2-х часов; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую кашу рассыпчатую кладут на тарелку, поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08010

Картофель, тушеный с луком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	70 100	70 70
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	30 35,7	30 30
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	2	2
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	1	1
Вода питьевая	30	30
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,75	5,24	11,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,04	18,54	53,51	0,76

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,07	0,05	0,82	6,46	1,05

Энергетическая ценность (ккал)
104,97

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Картофель нарезают кубиками, лук репчатый мелко шинкуют. Подготовленный лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Подготовленный картофель заливают горячей водой, добавляют соль поваренную йодированную, масло подсолнечное рафинированное и тушат 15 – 20 мин. Затем закладывают лук репчатый припущеный и тушат при слабом кипении до готовности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08011

Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	112,7 161	112,7 112,7
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,11	2,8	13,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
10,39	22,38	60,14	0,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,11	0,07	1,32	9,69	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
102,58

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется пополам, выкладывается на противень, разрезанной частью вниз, заливается растопленным маслом и запекается в жарочном шкафу при температуре 100-120 °С в течение 10 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08012

Картофель отварной, запеченный с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	113 161,4	113 113
Масло растительное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,1	3,3	13,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
10,08	22,44	59,82	0,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,11	0,07	1,33	9,72	1,43

Энергетическая ценность (ккал)
107,18

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется пополам, выкладывается на противень, разрезанной частью вниз, заливается растительным маслом и запекается в жарочном шкафу при температуре 100-120 °С в течение 10 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08013

Картофель, запеченный в соусе сметанном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	112 160	112 112
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса картофеля готового:	-	**77**
Масло сливочное	2	2
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	2,7	2,5
Сметана 15%	35	35
Масло сливочное	1,75	1,75
Мука Пшеничная 1 сорта	1,75	1,75
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,08	0,08
Масса соуса:	-	**35**
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,8	8,89	10,04

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
60,08	24,25	88,69	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,1	0,09	0,99	3,17	0,3

Энергетическая ценность (ккал)
167,58

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется брусочками. Подготовленный картофель укладывают слоем толщиной 4-5 см на противень, смазанные маслом сливочным, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным растопленным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 250-280 °С до температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования румяной корочки на поверхности изделия.

Для приготовления соуса муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08014

Вермишель отварная с маслом сливочным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макароны гр А <вермишель>	36	36
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Масло сливочное	4,5	4,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,9	4,1	20,84

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,21	5,53	25,1	0,54

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,01	0,36	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
138,25

Технология приготовления: вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1л воды на 100г продукта), и отварить до готовности. Готовую вермишель откинуть на сито, дать стечь воде и перемешать с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08015

Каша пшенная вязкая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	23,75	23,75
Вода питьевая	76	76
Масло сливочное	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,23	0,23
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,73	4,91	15,52

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
10,33	20,27	55,72	0,64

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,07	0,01	0,35	14,25	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
117,44

Технология приготовления: крупу перебирают, просеивают и промывают сначала теплой, затем горячей водой. Пшено засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят в течение 15-30 минут до готовности.

Сливочное масло (50% от рецептурной нормы) допускается класть в кашу при варке.

При отпуске кашу вязкую горячую кладут на тарелку, поливают маслом сливочным прикипяченым.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08016

Каша гречневая вязкая

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Гречневая	23,75	23,75
Вода питьевая	76	76
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,23	0,23
Масло сливочное	5	5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,99	4,91	13,33

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,68	47,78	71,01	1,59

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,08	0,04	0,91	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
109,44

Технология приготовления: крупу перебирают или просеивают. Крупу гречневую засыпают в кипящую воду, добавляют соль 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 в течение 15-30 минут до готовности.

Сливочное масло (50% от рецептурной нормы) допускается класть в кашу при варке.

При отпуске кашу вязкую горячую кладут на тарелку, поливают маслом сливочным прикипяченым.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08017

Лепешки картофельные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	80 114,3	80 80
Меланж пастеризованный	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	26	26
Сметана 15%	5	5
Масло сливочное	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,05	6,61	26,77

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
18,44	27,53	75,66	1,18

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,15	0,08	1,41	11,22	0,61

Энергетическая ценность (ккал)
201,32

Технология приготовления: картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель отваривают до готовности, протирают, охлаждают до температуры 50-60 °С, добавляют продукт яичный, муку пшеничную просеянную, сметану, соль поваренную йодированную и перемешивают. Приготовленную картофельную массу разделывают на лепешки толщиной 1 см, укладывают на смазанный маслом сливочным противень, посыпают поверхность лепешек мукой и выпекают при температуре 220 °С в течение 15-20 мин.

К готовым лепешкам добавляют масло сливочное прокипяченное и отпускают в горячем виде как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09001

Масло сливочное прокипяченное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Масло сливочное	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,5	82,5	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12	0	19	0,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,4	0	0,1	0	0	1

Энергетическая ценность (ккал)
748

Технология приготовления: масло сливочное доводят до кипения, подают к блюду.

Температура подачи: 65±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09002

Соус ягодный (земляника)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Земляника (садовая) быстрозамороженная	51	51
Сахар-песок	60	60
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,41	0,2	82,32

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
22,2	0	0	0,18

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,03	0,15	30,6	0

Энергетическая ценность (ккал)
260,31

Технология приготовления: землянику замороженную пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 1 час для выделения сока, затем варят, помешивая, в течение 10-20 мин. Готовый соус охлаждают.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09003

Сироп фруктовый, обогащенный микронутриентами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сироп витаминизированный (151406101)	102,5	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	67

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,34	0	6,42	7,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
268

Готовый продукт промышленного производства.

Технология приготовления: емкости с сиропом промывают и вытирают насухо. Вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09004

Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко сгущенное	105	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,1	5	55,2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
307	34	219	0,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,06	0,38	0,2	1	0,2

Энергетическая ценность (ккал)
295

Готовый продукт промышленного производства.

Технология приготовления: консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА№ 09005

Соус сметанный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сметана 15%	100	100
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,16	19,19	7,09

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
89,8	11,2	67,7	0,31

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,12	0,04	0,11	0,21	0,4	0,44

Энергетическая ценность (ккал)
215,9

Технология приготовления: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Подают соус сметанный к блюдам из овощей, мяса, рыбы или используют для приготовления запеченных рыбы, мяса, овощей и др.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09006

Соус сметанный с томатом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сметана 15%	100	100
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Томат-паста	3	3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,3	19,19	7,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
90,4	12,7	69,74	0,38

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,12	0,05	0,11	0,27	1,75	0,47

Энергетическая ценность (ккал)
218,96

Технология приготовления: подготовленную томат-пасту соединяют с соусом сметанным, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течение 3-5 мин, процеживают и вновь доводят до кипения.

Используют соус для приготовления блюд запеченных из овощей и др.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09007

Соус молочный (сладкий)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	75	75
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная 1 сорта	4	4
Вода питьевая	25	25
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	10	10
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,69	5,75	16,3

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
92,86	12,51	72,86	0,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,15	0,12	1,66	7,5	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
128,02

Технология приготовления: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в жидкий соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, добавляют сахар-песок, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Подают соус молочный (сладкий) к пудингам, запеканкам, блюдам из круп и овощей.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09008

Соус клюквенный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Клюква б/з	12,6	12
Сахар-песок	12	12
Крахмал картофельный	3	3
Вода питьевая	85	85
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,06	0,02	14,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,06	2,65	3,63	0,11

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,8	0

Энергетическая ценность (ккал)
60,63

Технология приготовления: клюкву замороженную заливают горячей водой, кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар-песок и вновь доводят до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром в соотношении 1:5, процеживают. В горячий ягодный сироп сразу же вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения, охлаждают.

Подают соус клюквенный к блюдам из круп, а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09009

Соус абрикосовый

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Курага	11	11
Вода питьевая	40	40
Сахар-песок	60	60
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,56	0,03	41,91

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,78	11,59	15,74	0,52

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,02	0,28	0,18	0

Энергетическая ценность (ккал)
249,02

Технология приготовления: курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем курагу варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар-песок и, при помешивании, проваривают до загустения.

Готовый соус охлаждают. Соус абрикосовый подают к блюдам из круп, к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09010

Соус вишневый

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вишня б/з	60	51
Сахар-песок	60	60
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,4	0,09	41,78

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,26	12,86	14,99	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,01	0,17	3,06	0,15

Энергетическая ценность (ккал)
249,96

Технология приготовления: вишню замороженную пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 часа для выделения сока, затем варят, помешивая, в течение 10-20 мин. Готовый соус охлаждают.

Подают соус сладкий к блюдам из круп, к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09011

Соус томатный собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вода питьевая	50	50
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука Пшеничная 1 сорта	2,5	2,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат *или* Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Коренья петрушки сушеные	3	3
Томат-паста	15	15
Масло сливочное	2,5	2,5
Сахар-песок	1	1
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,43	4,3	8,34

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,77	15,8	33,88	0,62

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,05	0,05	0,58	12,8	0,29

Энергетическая ценность (ккал)
78,69

Технология приготовления: овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют соломкой и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 15-20 мин.

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют 1/4 часть горячей воды, вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду, масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 мин. Готовый бе-

лый соус соединяют с припущенными овощами и томатом-пастой и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившееся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09012

Соус томатный промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Соус томатный ДП (132816201)	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,4	0	5,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,35	0,3	0,3	5	15	0

Энергетическая ценность (ккал)
416

Готовый продукт промышленного производства.

Технология приготовления: консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Соус порционируют из банки.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09013

Соус польский

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Масло сливочное	70	70
Яйцо диетическое мытое	0,8	32
Петрушка (зелень)	2,7	2
Кислота лимонная	0,2	0,2
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,49	61,44	0,94

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
30,9	5,54	76,64	0,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,36	0,02	0,21	0,08	2,25	0,74

Энергетическая ценность (ккал)
574,82

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: яйца куриные обработанные варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко рубят. Зелень петрушки перебирают, промывают, мелко шинкуют. Для приготовления соуса в прокипяченное масло сливочное добавляют измельченные яйца куриные, зелень петрушки, соль поваренную йодированную, раствор 2%-ный кислоты лимонной, тщательно перемешивают, прогревают, помешивая, до температуры 80-85 °С.

Для приготовления 100 мл раствора 2%-ного кислоты лимонной к 98 мл воды кипяче-ной охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают.

Подают соус польский к блюдам из рыбы отварной или припущенной.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09014

Соус молочный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	100	100
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	1	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,56	7,39	9,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
121,83	16,2	96,7	0,22

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,19	0,16	2,21	10	0,14

Энергетическая ценность (ккал)
117,89

Технология приготовления: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10001

Напиток из сиропа, обогащенного микронутриентами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сироп витаминизированный (151406101)	8,5	8,5
Вода питьевая	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,02	0	5,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
5,78	1,42	2,97	0,12

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,01	0	0,02	1,28	0

Энергетическая ценность (ккал)
24,23

Технология приготовления: емкости с сиропом промывают и вытирают насухо. Вскрывают непосредственно перед употреблением. Сироп вливают в кипящую воду, перемешивают, доводят до кипения, охлаждают при закрытой крышке до температуры подачи.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2 часов с момента вскрытия упаковки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10002

Компот из плодов быстрозамороженных витаминизированный (вишня)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вишня б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,02	9,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,28	3,76	3,3	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,04	1,65	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
27,67

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10003

Компот из плодов быстрозамороженных витаминизированный (клубника)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Клубника б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,04	8,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
35,02	0,9	0	1,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,04	0,28	52,8	0

Энергетическая ценность (ккал)
26,45

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10004

Компот из плодов быстрозамороженных витаминизированный (смородина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Смородина черная б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,11	0,04	8,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,18	4,31	3,63	0,16

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	22	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
26,78

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают смородину черную, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10005

Компот из плодов свежих витаминизированный (апельсин)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Апельсины	30	20
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	80	80
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,18	0,04	7,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
10,5	3,4	4,6	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
1	0,01	0,01	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
22,57

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: апельсины тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. С кожуры не более чем 10% от веса брутто апельсина срезают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти). В кипящую воду (часть рецептурной нормы) закладывают цедру, доводят до кипения и проваривают при умеренном кипении 10 минут. После чего отвар процеживают. В оставшуюся часть рецептурной нормы кипящей воды добавляют сахар и проваривают его 5 минут, сироп процеживают. Полученным сиропом и отваром цедры заливают подготовленные апельсины, добавляют витаминную смесь, перемешивают и доводят до кипения. Затем компот охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке, отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10006

Компот из плодов свежих витаминизированный (груши)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Груши	22,2	20
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	90	90
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,08	0,06	8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,96	3,3	3,2	0,47

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0,02	1	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
23,36

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: груши тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные груши и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10007

Компот из плодов свежих витаминизированный (яблоки)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки свежие	22,7	20
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	90	90
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,08	0,08	7,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,36	2,7	2,2	0,45

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0	0,06	2	0,04

Энергетическая ценность (ккал)
23,36

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10008

Компот из плодов сухих витаминизированный (изюм)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Изюм	12,5	12
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,28	0,06	13,84

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,2	6,04	15,48	0,37

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,01	0,06	0	0,06

Энергетическая ценность (ккал)
47,69

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: изюм перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают изюм и варят при слабом кипении 30 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминно-минеральный премикс, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10009

Компот из плодов сухих витаминизированный (курага)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Курага	12,5	12
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,62	0,04	12,06

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,8	13,6	17,52	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,02	0,36	0,48	0

Энергетическая ценность (ккал)
41,81

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают курагу и варят при слабом кипении 30 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10010

Компот из плодов сухих витаминизированный (смесь косточковых плодов)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чернослив	4	4
Курага	4	4
Изюм	5	4,5
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,4	0,06	13,24

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,8	11,17	14,97	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,02	0,2	0,28	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
46,13

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10011

Кисель витаминизированный из концентрата промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кисель витаминизированный	9	9
Вода питьевая	91	91
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	7,2

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
29,5	1	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,25	0,3	0,3	3,25	15	1,75

Энергетическая ценность (ккал)
36

Технология приготовления: концентрат киселя засыпают в кипящую воду, интенсивно перемешивая до получения однородного продукта. Не кипятить. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10012

Кисель витаминизированный из ягод свежезамороженных (брусника)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Брусника б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,07	0	9,24

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,65	1,65	5,07	0,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
28,66

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают через протирочную машину, откидывают на сито, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал и витаминную смесь, вливают отжатый сок и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10012

Кисель витаминизированный из ягод свежезамороженных (брусника) рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Брусника б/з	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Сахар-песок	2,5	2,5
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,08	0	9,63

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,85	1,65	5,45	0,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,27	10,25	1

Энергетическая ценность (ккал)
30,23

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал и витаминно-минеральный премикс, вливают отжатый сок и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10013

Кисель витаминизированный из ягод свежезамороженных (клюква)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Клюква б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,05	0,02	8,79

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,55	2,45	4,57	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
26,86

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают через протирочную машину, откидывают на сито, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют, сахар доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал и витаминную смесь, доводят до кипения и вливают охлажденный сок. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10013

Кисель витаминизированный из ягод свежезамороженных (клюква) рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Клюква б/з	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Сахар-песок	2,5	2,5
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,06	0,02	9,18

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,75	2,45	4,95	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,27	10,25	1

Энергетическая ценность (ккал)
28,42

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают, процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал и витаминно-минеральный премикс, доводят до кипения и вливают охлажденный сок. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10014

Кисель витаминизированный из ягод свежезамороженных (черная смородина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Смородина черная б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,1	0,04	9,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,75	4,05	6,76	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	20	0,07

Энергетическая ценность (ккал)
28,46

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают через протирочную машину, откидывают на сито, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал и витаминную смесь, вливают отжатый сок и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10015

Чай

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай черный байховый	0,35	0,35
Вода питьевая	100	100
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,07	0,02	0,01

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,61	3,29	2,88	0,29

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	0,03	0

Энергетическая ценность (ккал)
0

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают

5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком.

Сахар подают отдельно в индивидуальной упаковке промышленного производства.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10016

Лимон к чаю

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Лимон	114,3	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,9	0,1	3

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
40	12	22	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,02	0,1	40	0,2

Энергетическая ценность (ккал)
34

Технология приготовления: лимоны перебирают, промывают проточной водой дважды. Нарезают кружочками непосредственно перед подачей. Подают к чаю отдельно.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента нарезки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10017

Чай с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай черный байховый	0,35	0,35
Вода питьевая	80	80
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,82	0,82	1,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
5,33	2,34	2,88	0,29

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0	0,55	2,53	0

Энергетическая ценность (ккал)
15

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают

5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Сахар подают отдельно в индивидуальной упаковке промышленного производства.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10018

Кофейный напиток злаковый, обогащенный микронутриентами, на молоке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кофейный напиток обогащенный ДП	4	4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	50	50
Вода питьевая	57,5	57,5
Сахар-песок	6	6
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,92	1,68	10,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
62,77	7,57	45	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,2	0,2	2,03	15,67	0

Энергетическая ценность (ккал)
65,1

Технология приготовления: в кипящую воду всыпают порошок напитка кофейного суррогатного, доводят до кипения, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10018

Кофейный напиток злаковый, обогащенный микронутриентами, (151301302) на молоке рец. 3

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кофейный напиток обогащенный ДП	1,5	1,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	50	50
Вода питьевая	57,5	57,5
Сахар-песок	6	6
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,66	1,63	9,23

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
62,77	7,57	45	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,13	0,12	1,42	9	0

Энергетическая ценность (ккал)
58,12

Технология приготовления: в кипящую воду всыпают порошок напитка кофейного суррогатного, доводят до кипения, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10019

Кофейный напиток из цикория с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	70	70
Напиток из цикория обогащенный	1,6	1,6
Сахар-песок	6	6
Вода питьевая	30	30
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,25	2,24	10,25

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
1,55	0,3	0	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,13	0	1,47	7	0

Энергетическая ценность (ккал)
70,23

Технология приготовления: смесь молока и воды довести до кипения, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10019

Кофейный напиток из цикория (151301401) с молоком рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	70	70
Напиток из цикория обогащенный	1,1	1,1
Сахар-песок	6	6
Вода питьевая	30	30
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,2	2,24	9,94

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
85,53	10,1	63	0,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,13	0,11	1,47	7	0

Энергетическая ценность (ккал)
68,89

Технология приготовления: смесь молока и воды довести до кипения, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10020

Какао-напиток, обогащенный микронутриентами, быстрорастворимый на молоке

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Какао-напиток обогащенный ДП	7	7
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,05	3,11	9,83

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
24,96	0,1	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,4	0,26	0,14	3,43	14,61	0

Энергетическая ценность (ккал)
79,2

Технология приготовления: быстрорастворимый витаминизированный какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10021

Фиточай цветочный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Фиточай цветочный ДП в пакетах (210501202-05)	0,5 шт	0,5 шт
Вода питьевая	108	108
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,86	1,08	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
17

Технология приготовления: для приготовления чая в стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Сахар подают отдельно.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10022

Фиточай цветочно-плодово-травяной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Фиточай цветочно-плодово-травяной ДП в пакетах (210501202-03)	0,5 шт	0,5 шт
Вода питьевая	108	108
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,86	1,08	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
17

Технология приготовления: для приготовления чая в стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Сахар подают отдельно.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10023

Фиточай цветочно-плодовый

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Фиточай цветочно-плодовый ДП в пакетах (210501202-01)	0,5 шт	0,5 шт
Вода питьевая	108	108
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,86	1,08	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
17

Технология приготовления: для приготовления чая в стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Сахар подают отдельно.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10024

Фиточай цветочно-травяной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Фиточай цветочно-травяной ДП в пакетах (210501202-04)	0,5 шт	0,5 шт
Вода питьевая	108	108
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,86	1,08	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
17

Технология приготовления: для приготовления чая в стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Сахар подают отдельно.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10025

Фиточай травяной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Фиточай травяной ДП в пакетах (210501202-02)	0,5 шт	0,5 шт
Вода питьевая	108	108
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,86	1,08	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
17

Технология приготовления: для приготовления чая в стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Сахар подают отдельно.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10026

Компот из плодов сухих витаминизированный (чернослив)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чернослив	12,5	12
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,28	0,08	12,84

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,2	13,24	9,96	0,37

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,14	1,43	9,11	1

Энергетическая ценность (ккал)
44,69

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: чернослив перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают чернослив и варят при слабом кипении 30 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминно-минеральный премикс, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10027

Компот из плодов быстрозамороженных витаминизированный (клюква)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Клюква б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,06	0,02	8,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
5,76	2,55	1,21	0,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,65	0

Энергетическая ценность (ккал)
25,02

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают клюкву, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминно-минеральный премикс, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10028

Напиток витаминизированный инстантный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Напиток витаминизированный инстантный (151201102)	9	9
Вода питьевая	91	91
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,32

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,1	0,91	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,11	0,14	0,14	1,46	6,75	0,79

Энергетическая ценность (ккал)
16,92

Технология приготовления: напиток витаминизированный готовят путем растворения концентрата промышленного производства в воде кипяченной охлажденной или воде питьевой, расфасованной в емкости, промышленного производства. Норма расхода концентрата витаминного быстрорастворимого на порцию напитка массой нетто 100 г указывается на упаковке.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10029

Чай зеленый

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай зеленый ДП (210401001)	0,35	0,35
Вода питьевая	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,07	0,02	0,01

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,23	2,54	2,88	0,29

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	0,03	0

Энергетическая ценность (ккал)
0

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай зеленый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают

5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком.

Сахар подают отдельно в индивидуальной упаковке промышленного производства.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10030

Чай с лимоном

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) *или* Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,35	0,35
Вода питьевая	27	27
Вода питьевая	77	75
Сахар-песок	5	5
Лимоны	4	3,5
Выход:	-	**108,5**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,1	0,02	5,11

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,87	2,98	3,65	0,32

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	1,43	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
21,14

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком, кладут ломтик лимона. Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10030

Чай с лимоном рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) *или* Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,55	0,55
Вода питьевая	104	102
Сахар-песок	5	5
Лимоны	4	3,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,03	0	5,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
6,17	1,46	0,79	0,04

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0	1,4	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
21,14

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками, сахар подают отдельно или кладут в чай непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10031

Чай с сахаром рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) *или* Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,35	0,35
Вода питьевая	104	102
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	1,79	0,02	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
19,95

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10031

Чай с сахаром рец. 2

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) *или* Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,55	0,55
Вода питьевая	104	102
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	1,79	0,02	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
19,95

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. Сахар подают отдельно на розетке (или в индивидуальной упаковке промышленного производства). Допускается сахар класть в стакан с заваркой.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10032

Чай зеленый с сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай зеленый ДП (210401001)	0,35	0,35
Вода питьевая	100	100
Сахар-песок	5	5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,67	1,01	0,01	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
19,95

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай зеленый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают

5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком.

Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10033

Чай с молоком с сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай черный ДП (210401003) *или* Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,35	0,35
Вода питьевая	80	80
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	25	25
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,75	0,8	6,16

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
33,77	4,31	22,51	0,04

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,04	0,52	2,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
34,95

Технология приготовления: для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают

5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10034

Компот из плодов свежих витаминизированный (лимон)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Лимоны	11	10
Вода питьевая	85	85
Сахар-песок	11	11
Премикс витаминный ДП (300901301)	2,5	2,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,01	13,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	2,05	2,2	0,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,26	12,75	1,02

Энергетическая ценность (ккал)
47,29

* Количество витаминной (витаминно-минеральной) смеси (премикса) приводится для смеси «Валетек Нутрио», при использовании других премиксов следует руководствоваться указаниями изготовителя.

Технология приготовления: лимоны тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, очищают от кожуры. Из очищенных лимонов отжимают сок. Цедру лимона мелко режут, заливают горячей водой, кипятят 5-8 минут, оставляют на 3 часа для настаивания, затем процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, витаминно-минеральную смесь, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10035

Молоко ультрапастеризованное обогащенное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП фасованное	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3	3,2	4,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,18	0	2,1	10	0

Энергетическая ценность (ккал)
60

Изделие промышленного производства.

Технология употребления: пакеты освобождают от транспортировочной тары, обтирают и подают без разлива в стаканы.

Температура подачи: 20±5°С.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10036

Кисель овсяный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кисель овсяный	7,5	7,5
Вода питьевая	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,5	1	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
0

Технология приготовления: гранулят киселя растворяют в горячей (96-98 °С) воде, настаивают 5-7 минут. Охлаждают, до приобретения киселем густой желеобразной консистенции.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10037

Кисель из ягод свежезамороженных (брусника) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Брусника б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,07	0	9,24

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,65	1,65	5,07	0,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
28,66

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают отжатый сок и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

При параллельном приготовлении киселя для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество киселя отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10038

Кисель из ягод свежезамороженных (клюква) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Клюква б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,05	0,02	8,79

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,55	2,45	4,57	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,5	0

Энергетическая ценность (ккал)
26,86

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают, процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения и вливают охлажденный сок. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

При параллельном приготовлении киселя для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество киселя отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10039

Кисель из ягод свежезамороженных (черная смородина) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вода питьевая	95	95
Смородина черная б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,1	0,04	9,15

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
9,75	4,05	6,76	0,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	20	0,07

Энергетическая ценность (ккал)
28,46

Технология приготовления: ягоды размораживают, протирают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают отжатый сок и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

При параллельном приготовлении киселя для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество киселя отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10040

Компот из плодов быстрозамороженных (вишня) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вишня б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,02	9,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,28	3,76	3,3	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,04	1,65	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
27,67

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10041

Компот из плодов быстрозамороженных (клубника) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Клубника б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,04	8,76

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
35,02	0,9	0	1,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,04	0,28	52,8	0

Энергетическая ценность (ккал)
26,45

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10042

Компот из плодов быстрозамороженных (клюква) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Клюква б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,06	0,02	8,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
5,76	2,55	1,21	0,08

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,02	1,65	0

Энергетическая ценность (ккал)
25,02

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают клюкву, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10043

Компот из плодов быстрозамороженных (смородина) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Смородина черная б/з	11	11
Сахар-песок	5,5	5,5
Вода питьевая	90	90
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,11	0,04	8,74

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,18	4,31	3,63	0,16

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,03	22	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
26,78

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают смородину черную не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10044

Компот из плодов свежих (апельсин) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Апельсины	30	20
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	80	80
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,18	0,04	7,56

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
10,5	3,4	4,6	0,07

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
1	0,01	0,01	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
22,57

Технология приготовления: апельсины моют, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Срезают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) не более 10% от веса брутто апельсин, нарезают соломкой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 5 мин. Добавляют нарезанную цедру и варят в течение 10 минут. После чего сироп процеживают. Полученным сиропом заливают подготовленные апельсины, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10045

Компот из плодов свежих (груши) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Груши	22,2	20
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,08	0,06	8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,96	3,3	3,2	0,47

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0,02	1	0,08

Энергетическая ценность (ккал)
23,36

Технология приготовления: груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные груши и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10046

Компот из плодов свежих (лимон) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Лимоны	11	10
Вода питьевая	85	85
Сахар-песок	11	11
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,09	0,01	13,73

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	2,05	2,2	0,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,26	12,75	1,02

Энергетическая ценность (ккал)
47,29

Технология приготовления: лимоны тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, очищают от кожуры. Из очищенных лимонов отжимают сок. Цедру лимона мелко режут, заливают горячей водой, кипятят 5-8 минут, оставляют на 3 часа для настаивания, затем процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10047

Компот из плодов свежих (яблоки) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки свежие	22,7	20
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,08	0,08	7,9

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
7,36	2,7	2,2	0,45

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,13	1,31	10,15	1,04

Энергетическая ценность (ккал)
23,36

Технология приготовления: яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10048

Компот из плодов сухих (курага) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Курага	12,5	12
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,62	0,04	12,06

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23,8	13,6	17,52	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,02	0,36	0,48	0

Энергетическая ценность (ккал)
41,81

Технология приготовления: курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают курагу и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10049

Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чернослив	4	4
Курага	4	4
Изюм	5	4,5
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,4	0,06	13,24

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,8	11,17	14,97	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,01	0,02	0,2	0,28	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
46,13

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10050

Компот из плодов сухих (чернослив) для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чернослив	12,5	12
Сахар-песок	3,5	3,5
Вода питьевая	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,28	0,08	12,84

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14,2	13,24	9,96	0,37

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,13	0,14	1,43	9,11	1

Энергетическая ценность (ккал)
44,69

Технология приготовления: чернослив перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают чернослив и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10051

Чай для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чайный напиток детский растворимый (210501203)	1	1
Вода питьевая	108	108
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	0

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
4,86	1,08	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
0,17

Технология приготовления: для приготовления чая в стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают кипятком, настаивают в течение 5 минут.

При использовании чая растворимого (не пакетированного) технология приготовления - в соответствии с инструкциями производителя.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11001

Плоды и ягоды свежие

Распределение плодов и ягод свежих по дням меню производят согласно Приложению №1.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоко	113,6	100
или		
Груша	111,1	100
или		
Персик	125	100
или		
Слива	111,1	100
или		
Нектарин	125	100
или		
Мандарин	135,1	100
или		
Апельсин	142,8	100
или		
Киви	111,1	100
или		
Банан	142,8	100
или		
Абрикос	116,3	100
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Наименование плода	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг				Витамины, мг						Энерг. ценность (ккал)
	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	E	
Яблоко	0,4	0,4	9,8	16	9	11	0,002	0	0,03	0,02	0,3	10	0,2	47
Груша	0,4	0,3	10,3	19	12	16	0,002	0	0,02	0,03	0,1	5	0,4	47
Персик	0,9	0,1	9,5	20	16	34	0,6	0	0,04	0,08	0,7	10	1,1	45
Слива	0,8	0,3	9,6	20	9	20	0,5	0	0,06	0,04	0,6	10	0,6	49

Нектарин	0,9	0,1	9,5	20	16	34	0,6	0	0,04	0,08	0,7	10	1,1	45
Мандарин	0,8	0,2	7,5	35	11	17	0	0	0,06	0,03	0,2	38	0,2	38
Апельсин	0,9	0,2	8,1	34	13	23	0	0	0,04	0,03	0,2	60	0,2	43
Киви	0,8	0,4	8,1	40	25	34	0,001	0	0,02	0,04	0,4	180	0,3	47
Банан	1,5	0,5	21	8	42	28	0,001	0	0,04	0,05	0,6	10	0,4	96
Абрикос	0,9	0,1	9,0	28	8	26	0,007	0	0,03	0,06	0,7	10,0	1,1	44

Технология приготовления: при приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Яблоки, груши (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Киви перед подачей можно нарезать кружочками.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут (если фрукты нарезаны).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11004

Желе из сока плодового или ягодного натурального

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сок плодовый или ягодный*	2	2
Вода питьевая	89	89
Сахар-песок	12	12
Желатин пищевой	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,63	0,01	12,26

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
28,96	3,51	9,26	0,1

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0,8	0

Энергетическая ценность (ккал)
59,73

* пищевая ценность дана для сока апельсинового.

Технология приготовления: в горячую воду кладут сахар-песок, доводят до кипения, снимают пену, добавляют подготовленный набухший желатин (1 часть желатина заливают 8 частями воды охлажденной кипяченой, оставляют на 1,0–1,5 часа для набухания), перемешивают до полного растворения желатина в сиропе, добавляют сок, перемешивают, процеживают, доводят до кипения, разливают в формочки, охлаждают при температуре от 0-8 °С в течение 1,5-2 часов до полного застывания желе.

Перед отпуском формочки с желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманки или вазочки, или на тарелки десертные.

Температура подачи: 10±2°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления (при хранении желе на холоде до отпуска).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11005

Запеканка тыквенно-яблочная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Тыква б/з	68	68
Яблоки свежие	71,3	50
Крупа Манная	6	6
Желток пастеризованный	1,75	1,75
Белок яичный пастеризованный	3,25	3,25
Сахар-песок	6	6
Сметана 15%	3	3
Масло сливочное	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,05	2,78	14,59

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
28,38	14,45	27,72	1,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,04	0,04	0,46	6,58	0,13

Энергетическая ценность (ккал)
100,17

Технология приготовления: очищенную от кожицы и семян тыкву, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сахара-песка и воды до полуготовности. Затем всыпают тонкой струйкой крупу манную при постоянном помешивании и проваривают до загустения. Полученную массу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют сырые яичные желтки, растертые с сахаром-песком, перемешивают, осторожно вводят взбитые яичные белки.

Готовую массу выкладывают слоем 4-5 см в смазанные маслом сливочным формы или на противни, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, наносят ложкой узор и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250-280 °С в течении 20-30 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают порциями и отпускают с соусом молочным или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65±5 °С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11006

Мусс лимонный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Лимоны	23,8	10
Сахар-песок	15	15
Желатин пищевой	3	3
Вода питьевая	85	85
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,71	0,02	15,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
29,28	4,45	11,2	0,17

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0,01	3,4	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
73,9

Технология приготовления: лимоны моют, срезают с них цедру, разрезают пополам и отжимают сок. Цедру лимонов заливают горячей водой, варят 5-6 мин, процеживают. В приготовленный отвар добавляют сахар-песок, подготовленный набухший желатин (1 часть желатина заливают 8 частями воды кипяченой охлажденной, оставляют для набухания на 1,0–1,5 часа), тщательно перемешивают, доводят до кипения, соединяют с отжатым лимонным соком, охлаждают до температуры 30-40 °С и взбивают смесь до тех пор, пока она не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-35 °С), мусс разливают в порционные формочки и охлаждают при температуре 0-8 °С до полного застывания.

Перед отпуском формочки с муссом (на 2/3 объема) опускают в теплую воду на несколько секунд, слегка встряхивают и выкладывают мусс в креманку или вазочку, или на тарелку десертную.

При отпуске мусс поливают сиропом плодовым или ягодным натуральным.

Температура подачи: 10±2°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления (при хранении мусса на холо-

де до отпуска).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11010

Яблоко печеное

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яблоки свежие	142	125
Сахар-песок	5	5
Сахарная пудра	5	5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,5	0,5	22,23

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
20,25	11,25	13,75	2,78

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,04	0,02	0,38	12,5	0,25

Энергетическая ценность (ккал)
97,65

Технология приготовления: яблоки моют, удаляют семенные гнезда, не очищая от кожицы, в образовавшееся отверстие кладут сахар-песок. Подготовленные яблоки укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в духовом или жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 10-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Перед отпуском посыпают пудрой сахарной.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11011

Яблоки, запеченные с творогом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яблоки свежие	94,7	83,3
Творог 9 % жирн.	25	25
Изюм	10	10
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,06	2,63	20,48

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
62,48	17,45	77,06	2,25

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,05	0,09	0,4	8,46	0,27

Энергетическая ценность (ккал)
129,45

Технология приготовления: у яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшееся отверстие заполняют фаршем. Для фарша творог протирают, добавляют подготовленный и обсушенный изюм, сахар-песок, перемешивают.

Яблоки фаршированные укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 200-2200С в течение 15-20 мин до готовности (в зависимости от сорта яблок), охлаждают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11012

Салат фруктовый

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Апельсины	28,56	20
Груши	22,22	20
Яблоки свежие	22,72	20
Киви	28,56	20
Биойогурт	20	20
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,5	0,9	7,96

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,2	14,8	36	1,14

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
1	0,02	0,02	0,2	39	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
50,4

Технология приготовления: апельсины, очищенные от кожицы, яблоки, киви и груши, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами, нарезают тонкими ломтиками.

Подготовленные плоды укладывают слоями в креманку или вазочку, поливают биойогуртом (непосредственно перед отпуском).

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11013

Мусс детский с фруктово-ягодным наполнителем

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мусс детский с фруктово-ягодным наполнителем	8,3	8,3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	83,4	83,4
Сахар-песок	8,3	8,3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,08	4,08	16,79

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
100,33	11,68	75,06	0,11

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,17	0,13	1,75	8,34	0

Энергетическая ценность (ккал)
116,44

Технология приготовления: мусс детский с фруктово-ягодным наполнителем взбивают с молоком и сахаром в течение 5-10 минут до образования плотной устойчивой пены. Готовый мусс порционируют и охлаждают в течении 30-40 минут при температуре 2-6 °С.

Температура подачи: 10±2°С.

Срок реализации: не более 30-ти минут с момента приготовления (при хранении мусса на холоде до отпуска).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11014

Пюре фруктовое для детей раннего возраста

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Консервы фруктовые ДП	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	13,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
55

Продукт промышленного производства.

Технология употребления: баночку вымыть, протереть насухо. Открыть.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: непосредственно после приготовления. Хранению не подлежит.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12001

Блинчики с натуральной фруктовой начинкой (с ягодами) из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Блинчики школьные с фруктово-ягодной начинкой	100	100
Масло сливочное	4,3	4,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,71	6,89	24,58

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,23	0	0,36	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0	0	0	0	0,02

Энергетическая ценность (ккал)
135,69

Полуфабрикат промышленного производства.

Технология приготовления: блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы). Блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 минут, сбрызгивают прокипяченным сливочным маслом, затем помещают в духовой или жарочный шкаф, предварительно нагретый до температуры 170-180°С и запекают в течение 10 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12002

Вареники отварные с фруктово-ягодными начинками из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вареники с фруктово-ягодной начинкой ДП	80	80
Масло сливочное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,02	2,48	0,02

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,36	0	0,57	0,01

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0	0	0	0	0,03

Энергетическая ценность (ккал)
22,44

Продукт промышленного производства.

Технология приготовления: вареники поступают на предприятия школьного питания только в замороженном виде. Вареники освобождают от упаковки и, не размораживая, закладывают в кипящую подсоленную воду при соотношении полуфабрикатов и воды 1:4. Вареники варят после их всплытия на поверхность воды в течение от 5 минут в зависимости от массы варени-ка. Вареники готовые извлекают из воды с помощью шумовки, дуршлага или других приспо-соблений.

Вареники отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12003

Пирожки печеные из теста дрожжевого с капустой и яйцом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	49,4	49,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Масло сливочное	1,5	1,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23,4	23,4
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	2,3	2,3
Масса теста:	-	**78**
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	39 48,8	39 39
Масло растительное	2	2
Яйцо диетическое мытое	0,085	3,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масса фарша:	-	**34**
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**112**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,13	5,18	35,62

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
26	14,15	50,29	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,11	0,05	1,41	2,92	1,72

Энергетическая ценность (ккал)
234,39

Примечание: Яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: тесто готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленные масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша капустного свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко нарубленными яйцами куриными, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают.

Тесто дрожжевое, приготовленное безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш капустный и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре 200-240°С в течение 8-10 мин, охлаждают.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12004

Пирожки печеные из теста дрожжевого с картофелем и луком собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	49,4	49,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Масло сливочное несоленое	1,5	1,5
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23,4	23,4
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	2,3	2,3
Масса теста:	-	**78**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* Картофель свежий продовольственный	30,8 44	30,8 30,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	9 10,7	9 9
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масло растительное	1	1
Масса фарша:	-	**34**
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**112**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,68	2,77	34,69

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,57	13,23	48,62	0,78

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,11	0,04	1,36	0,56	1,26

Энергетическая ценность (ккал)
221,11

Технология приготовления: тесто готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленные масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша картофельного с луком: очищенные овощи промывают проточной водой. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель варят в подсоленной воде до готовности, отвар сливают, протирают в горячем виде, добавляют припущенный лук репчатый, перемешивают, охлаждают. Не допускается хранение фаршей овощных без охлаждения, а также оставлять их на следующий день. Фарш овощной готовят по мере спроса. Хранят фарши при температуре 4±2°С. Срок реализации фарша: не более 3-х часов.

Тесто дрожжевое, приготовленное безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски . Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш: картофельный с луком и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре 200-220°С в течение 8-10 мин, охлаждают.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12005

Пирожки печеные из теста дрожжевого с рисом и яйцом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	49,4	49,4
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	2,3	2,3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23,4	23,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Масло сливочное	1,5	1,5
Масса теста:	-	**78**
Крупа Рисовая	10,2	10,2
Яйцо диетическое мытое	0,1	4
Масло сливочное	1,7	1,7
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Масса фарша:	-	**34**
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**112**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,21	4,74	40,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
11,12	12,64	53,4	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,05	1,29	0,47	0,81

Энергетическая ценность (ккал)
251,89

Примечание: Яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша рисового с яйцом подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду. Крупу рисовую перебирают, моют, закладывают в подсоленную кипящую воду (при соотношении крупы и воды 1:6) и варят до готовности, откидывают добавляют масло сливочное прокипяченное, мелко нарубленные сваренные в крутую яйца куриные, соль, осторожно перемешивают, охлаждают.

Готовое дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш рисовый с яйцом и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре 200-240°С в течение 8-10 мин, охлаждают.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12006

Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	49,4	49,4
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	2,3	2,3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23,4	23,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	1,5	1,5
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Масса теста:	-	**78**
Яблоки свежие	45,2	31,6
Сахар-песок	3,4	3,4
Масса фарша:	-	**34**
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**112**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,16	3,02	39,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,76	10,23	37,93	1,12

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,1	0,03	1,21	1,1	0,85

Энергетическая ценность (ккал)
229,07

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко

отделяться от стенок дежы.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша яблочного яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют кожицу и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, пересыпают сахаром, перемешивают.

Не допускается хранение фаршей фруктовых без охлаждения, а также оставлять их на следующий день. Фарши фруктовые готовят по мере спроса. Хранят фарши фруктовые при температуре от 4±2°С. Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Тесто дрожжевое, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре 200-240°С в течение 8-10 мин, охлаждают.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12007

Ватрушка с джемом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл)	47	47
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23	23
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,33	0,33
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сушеные	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	4	4
Масса теста:	-	**87**
Начинка фруктовая термостабильная	34,4	34
Меланж пастеризованный	1	1
Масса полуфабриката:	-	**121**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,15	8,14	52,89

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
11,38	9,87	37,2	0,62

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,03	1,16	0,62	2,49

Энергетическая ценность (ккал)
329,99

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тесто-месильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленные масло сливочное и масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом

растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют джемом. После полной расстойки края ватрушки смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным. Ватрушки выпекают в духовом шкафу при температуре 230 – 240°С в течение 6 – 8 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12008

Ватрушка с сыром собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	44	44
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	22	22
Меланж пастеризованный	3	3
Дрожжи сушеные	0,5	0,5
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса теста:	-	**75**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	23	22
Яйцо диетическое мытое	0,25	10
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**109**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,45	13,55	29,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
221,41	19,24	170,5	0,84

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,09	0,09	0,15	1,1	0,48	2,11

Энергетическая ценность (ккал)
301,92

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно САНПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тесто-месильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добав-

ляют продукт яичный жидкий пастеризованный, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное и масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Фарш: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду. Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски, натирают на крупной терке, соединяют с яйцами вареными измельченными.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают продуктом яичным жидким пастеризованным, хорошо размешанными. Ватрушки выпекают в духовом шкафу при температуре 230° – 240°С в течение 6 – 8 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12009

Колбаска детская (сосиска), запеченная в дрожжевом тесте собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Колбаски детские	50	49
Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл)	38	38
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	16	16
Меланж пастеризованный	6	6
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Сахар-песок	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,18	0,18
Масло сливочное	3	3
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Меланж пастеризованный	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,68	12,31	22,58

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,55	5,8	29,62	1,31

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,1	0,06	0,9	1,9	0,6

Энергетическая ценность (ккал)
248,55

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовленное дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг и делят на порции. Затем формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см, кладут в них сваренные охлажденные колбаски (сосиски). Края теста защипывают, оставляя открытыми кончики сосиски. Подготовленные пирожки укладывают на противень, смазанный растительным маслом, сверху смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С в течение 20-25 минут.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12010

Пицца школьная из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пицца школьная	123	123
Масло растительное д/смазки противня	1	1
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,07	13,3	50,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
217,71	17,22	177,14	1,97

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,09	0,17	0,07	1,35	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
369,38

Технология приготовления: полуфабрикаты пиццы поступают на предприятия школьного питания только в замороженном виде. Пиццу освобождают от упаковки и, не размораживая, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, выдерживают изделия до размораживания и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 10-12 мин до готовности.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12011

Бутерброд горячий с колбасой полукопченой ДП и сыром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП в нарезке	36,36	36,36
Колбаса п/к школьная	38,17	36,36
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	19,09	18,18
Масло сливочное	9,09	9,09
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,88	27,39	19,55

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
243,83	14	118,08	1,98

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,08	0,16	0,19	1,29	26,32	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
325,42

Технология приготовления: с колбасы удаляют шпагат, оболочку. Колбасу, предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 40-50 минут до отпуска и хранят при температуре 4±2°С. Очищенную колбасу нарезают наискось по два кусочка на порцию. Сыр очищают от наружного покрытия, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре 4±2°С). На ломтик белого хлеба укладывают сливочное масло, нарезанные колбасу и сыр, помещают на противень и запекают в жарочном шкафу, СВЧ-печи или пароконвектомате при температуре 180-200°С до полного расплавления сыра.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12012

Бутерброд горячий с сыром, помидорами и зеленью

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП нарезанный	26,67	26,67
Салат свежий	37,34	26,67
Помидоры	28	26,67
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	28	26,67
Петрушка (зелень)	2,67	2
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,89	5,48	9,81

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
210,5	20,66	108,99	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,05	0,08	0,12	0,85	1,61	0,37

Энергетическая ценность (ккал)
122,14

Технология приготовления: сыр очищают от наружного покрытия, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре 4±2°С). Зелень, салат промывают проточной питьевой водой в течение 5 минут. Салат разбирают на листья, грубые участки удаляют. Помидоры промывают проточной питьевой водой в течение 5 минут, нарезают кружочками. На ломтик белого хлеба укладывают подготовленные лист салата, помидор, зелень и закрывают ломтиками сыра. Подготовленные бутерброды выкладывают на противень и помещают в жарочный шкаф. Запекают при температуре 180-200°С до образования румяной корочки на сыре.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12013

Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Пирожки с яблоком п/ф ДП (142323201-01)	110	110
Меланж пастеризованный	2	2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,95	4,31	36,71

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,87	12,92	47,49	1,05

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,08	0,06	1,25	0,25	0,95

Энергетическая ценность (ккал)
249,8

Технология приготовления: в соответствии с инструкцией изготовителя.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12014

Ватрушка с джемом из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Ватрушка с джемом п/ф заморож.	120	120
Меланж пастеризованный	1	1
Масса полуфабриката:	-	**121**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,15	8,14	52,89

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
11,38	9,87	37,2	0,62

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,09	0,03	1,16	0,62	2,49

Энергетическая ценность (ккал)
329,99

Технология приготовления: в соответствии с инструкцией изготовителя.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12015

Вареники с фаршем творожным собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	28,5	28,5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	10,1	10,1
Меланж пастеризованный	2,2	2,2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1
Масса теста:	-	**41**
Творог 9 % жирн.	41,2	40,8
Меланж пастеризованный	4,2	4,2
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	2,1	2,1
Масло сливочное	2,08	2,08
Сахар-песок	4,7	4,7
Ванилин	0,0052	0,0052
Масса фарша:	-	**52**
Масса вареников сырых (полуфабриката):	-	**93**
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
11,78	7,78	28,97

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
85,54	16,38	126,17	0,58

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,09	0,14	0,76	1,21	0,57

Энергетическая ценность (ккал)
234,83

Технология приготовления: в муку добавляют нагретое до 30-35 °С молоко, затем вводят продукт яичный, соль, сахар и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин.

Для приготовления фарша творожного творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют продукт яичный, муку пшеничную просеянную, масло сливочное, сахар-песок, ва-

нилин и тщательно перемешивают. Готовят фарш творожный по мере спроса, хранят при температуре 2-6 °С. Готовый фарш не допускается хранить без охлаждения, а так же оставлять на следующий день.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта на ширину 5-6 см смачивают водой. На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша (на 10-11 г теста 12-13 г фарша на 1 шт.) на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают вареники специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Оставшиеся остатки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформированные вареники укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0 °С.

Сформованные вареники опускают в кипящую подсоленную воду (5 г соли поваренной йодированной на 1 л воды) при соотношении вареников и воды 1:4. Вареники варят после их всплытия на поверхность воды в течение 5-7 мин при слабом кипении. Вареники готовые извлекают из воды с помощью шумовки, дуршлага или других приспособлений.

Вареники отварные с фаршем творожным отпускают с маслом сливочным прокипяченным или с соусом молочным, или сметанным.

Температура подачи: 65±5 °С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12016

Вареники с фаршем творожным из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вареники с фаршем творожным п/ф промышленного производства	93	93
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,19	6,87	25,86

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,69	12,04	91,52	0,43

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,07	0,11	0,64	0,56	0,53

Энергетическая ценность (ккал)
207,62

Технология приготовления: вареники опускают в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 5-7 минут.

Температура подачи: не ниже 65±5 °С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12017

Вареники отварные с фруктово-ягодными начинками собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	28,5	28,5
Меланж пастеризованный	2,2	2,2
Вода питьевая	11	11
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Масса теста:	-	**41**
Вишня б/з	42	42
Крупа Манная	7	7
Сахар-песок	4,2	4,2
Масса фарша:	-	**52**
Масса вареников сырых (полуфабриката):	-	**93**
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
4,28	1,02	29,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,25	14,66	32,73	0,39

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,02	0,55	3,15	0,55

Энергетическая ценность (ккал)
155,58

Технология приготовления: для приготовления теста в муку добавляют теплую воду. Затем вводят продукт яичный жидкий пастеризованный, соль и вымешивают тесто пока оно не приобретёт однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 минут для набухания муки. Край раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают продуктом яичным жидким пастеризованным . Вдоль смазанной полосы укладывают шарики охлажденного фарша фруктово-ягодного на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем край приподнимают, накрывают им фарш и вырезают вареники формочкой с затупленным ободком (для зажима). Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке.

Для приготовления фарша ягоды пересыпают сахаром, размораживают в течение 3-4 часов. Затем прогревают и при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш при температуре 90-95 °С. Готовый фарш охлаждают.

Полуфабрикаты вареников закладывают в кипящую подсоленную воду при соотношении полуфабрикатов и воды 1:4. Вареники варят после их всплытия на поверхность воды в течение от 5 минут в зависимости от массы вареника. Вареники готовые извлекают из воды с помощью шумовки, дуршлага или других приспособлений.

Вареники отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12018

Колбаска детская (сосиска), запеченная в дрожжевом тесте из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Колбаска детская (сосиска) в тесте (полуфабрикат промышленного производства замороженный)	115	115
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Меланж пастеризованный	2	2
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,68	12,31	22,58

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
17,55	5,8	29,62	1,31

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,1	0,06	0,9	1,9	0,6

Энергетическая ценность (ккал)
248,55

Технология приготовления: замороженные изделия укладывают на противень, смазанный растительным маслом, размораживают в теплом месте, дают изделию расстояться до увеличения в объёме теста в 2 раза, сверху смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С в течение 20-25 минут.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12019

Оладьи с яблоками

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная 1 сорта	46	46
Меланж пастеризованный	9	9
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	50	50
Дрожжи сушеные	0,45	0,45
Сахар-песок	3	3
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масса теста для оладьев:	-	**108**
Яблоки свежие	14,3	10
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло сливочное	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,03	5,08	34,37

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
70,46	27,57	96,02	1,24

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,19	0,12	2,11	5,7	0,88

Энергетическая ценность (ккал)
203,44

Технология приготовления: в небольшом количестве молока растворяют соль поваренную йодированную, сахар-песок, добавляют предварительно разведенные дрожжи, перемешивают, процеживают, затем соединяют с оставшейся частью молока или воды, подогретых до температуры 35-40 °С, добавляют просеянную муку пшеничную, меланж, перемешивают до образования однородной массы, ставят тесто в теплое место (с температурой 25-30 °С) на 3-4 часа, затем тесто перемешивают (обминают) и дают ему вторично подняться. В тесто для оладьев добавляют яблоки свежие, очищенные от кожицы и семенных гнезд и нарезанные мелкими кубиками или тонкой соломкой, перемешивают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин до готовности.

Отпускают оладьи по 2-3 штуки на порцию с маслом сливочным прокипяченным или соусом сметанным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12022

Ватрушка с творогом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	47	47
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23	23
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,33	0,33
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сушеные	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	4	4
Масса теста:	-	**87**
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	2,3	2,3
Творог 9 % жирн.	31,68	31,36
Меланж пастеризованный	3,2	3,2
Сахар-песок	3,6	3,6
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	1,6	1,6
Масло сливочное	1,6	1,6
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**133**
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
13,29	15	46,68

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
89,34	19,22	134,93	0,83

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,04	0,15	0,15	1,36	2,46	2,76

Энергетическая ценность (ккал)
376,45

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тесто-месильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно

разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют Меланж пастеризованный, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленные масло сливочное и масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша творожного творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и тщательно перемешивают.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным. Ватрушки выпекают в духовом шкафу при температуре 230 – 240°С в течение 10-12 минут до образования румяной корочки на твороге. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12024

Пирожки печеные из теста дрожжевого с вишневым фаршем собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	49,4	49,4
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23,4	23,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	1,5	1,5
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	2,3	2,3
Масса теста:	-	**78**
Вишня б/з	28	28
Сахар-песок	6,5	6,5
Крахмал картофельный	2,4	2,4
Масса фарша:	-	**34**
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**112**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
6,35	3,27	43,49

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
42,04	17,02	59,64	0,7

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,1	0,06	1,23	1,31	0,87

Энергетическая ценность (ккал)
250,5

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, за-

мешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша вишневого замороженную вишню прогревают, сливают выделившийся сок, сок охлаждают, используют для разведения крахмала. Мякоть вишни пересыпают сахаром и прогревают до температуры 90-95°С, затем при непрерывном помешивании вводят подготовленный крахмал. Готовый фарш охлаждают.

Не допускается хранение фаршей фруктовых без охлаждения, а также оставлять их на следующий день. Фарши фруктовые готовят по мере спроса. Хранят фарши фруктовые при температуре от 4±2°С. Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Тесто дрожжевое, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш вишневый и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре 200-240°С в течение 8-10 мин, охлаждают.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12025

Лепешка с сыром собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная (в т.ч. на подпыл)	50	50
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	12,5	12,5
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Масло сливочное	5	5
Сахар-песок	2,5	2,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,3	0,3
Масса теста:	-	**75**
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	24,3	22,5
Яйцо диетическое мытое	0,25	10
Масса полуфабриката:	-	**107**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,87	15,76	32,02

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
217,13	19	170,72	0,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,1	0,09	0,14	0,96	0,29	2,23

Энергетическая ценность (ккал)
335,62

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно САНПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют Меланж пастеризованный, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приоб-

ретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Фарш: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду. Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски, натирают на крупной терке, соединяют с яйцами вареными измельченными.

Приготовленное дрожжевое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых раскатывают лепешки, дают тесту расстояться. После полной расстойки лепешки посыпают смесью тертого сыра с яйцом. Лепешки выпекают в духовом шкафу при температуре 210-220°С в течение 8-10 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12026

Ватрушка с сыром из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Ватрушка с сыром п/ф заморож.	110	110
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**112**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,45	13,55	29,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
221,41	19,24	170,5	0,84

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,09	0,09	0,15	1,1	0,48	2,11

Энергетическая ценность (ккал)
301,92

Технология приготовления: в соответствии с инструкцией изготовителя.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12027

Пирожки печеные из теста дрожжевого с вишневым фаршем из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Пирожки с вишней п/ф ДП (142323201-01)	110	110
Меланж пастеризованный	2	2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,04	4,23	40,43

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
40,02	16,77	52,11	0,64

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,08	0,06	1,27	0,29	0,97

Энергетическая ценность (ккал)
268,54

Технология приготовления: в соответствии с инструкцией изготовителя.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12028

Пирожки печеные из теста дрожжевого с картофелем и луком из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Пирожки с картофелем п/ф ДП (141813204-01)	110	110
Меланж пастеризованный	2	2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,5	4,04	32,25

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,09	0,07	1,4	0,13	1,41

Энергетическая ценность (ккал)
241,46

Технология приготовления: в соответствии с указаниями производителя.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12029

Пирожки печеные из теста дрожжевого с капустой и яйцом из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пирожки с капустой п/ф ДП (141813204-02)	110	110
Меланж пастеризованный	2	2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,13	5,18	35,62

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
26	14,15	50,29	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,01	0,11	0,05	1,41	2,92	1,72

Энергетическая ценность (ккал)
234,39

Технология приготовления:

В соответствии с указаниями изготовителя.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12030

Пирожки печеные из теста дрожжевого с рисом и яйцом
из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Пирожки с рисом и яйцом п/ф ДП (141813204-03)	110	110
Меланж пастеризованный	2	2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,21	4,74	40,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
11,12	12,64	53,4	0,71

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,05	1,29	0,47	0,81

Энергетическая ценность (ккал)
251,89

Технология приготовления: в соответствии с указаниями изготовителя.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12031

Блины

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	44	44
Меланж пастеризованный	6,7	6,7
Сахар-песок	2,7	2,7
Масло сливочное	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	74	74
Дрожжи сушеные	0,6	0,6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло растительное д/смазки противня	3	3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,48	9,16	33,65

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
93,66	17,44	101,44	0,64

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,2	0,13	2,14	7,4	0,69

Энергетическая ценность (ккал)
237,92

Технология приготовления: в небольшом количестве воды или молока растворяют соль поваренную йодированную, сахар-песок, добавляют дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой или молоком, подогретыми до температуры от 35 до 40 °С, добавляют просеянную муку пшеничную, продукт яичный жидкий пастеризованный и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте (с температурой от 25 до 35°С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на чугунных нагретых сковородах или блинницах, смазанных маслом растительным или маслом топленым. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпускают блины по 2-3 штуки на порцию. Блины подают с маслом сдивочным прокипяченным или с молоком сгущенным, или с медом, или с джемом (10 г на порцию массой нетто 150 г).

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13001

Хлеб зерновой пшеничный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб зерновой	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,8	1,7	29,4

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0	0	0	0

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
168

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13002

Хлеб из муки пшеничной первого сорта обогащенный витаминами и минералами для детского питания

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП нарезанный	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,76	2,65	53,25

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
148,1	16	0	2,4

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,34	0,2	2,5	0	1,5

Энергетическая ценность (ккал)
273

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13003

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами и минералами

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный формовой нарезанный	100	100
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
5,86	0,94	44,44

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25,4	36,5	105,53	2,45

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,4	0,2	3	0,03	1,7

Энергетическая ценность (ккал)
189

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13004

Булочка "Городская" собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	56,7	56,7
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	2,2	2,2
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	5	5
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	33	33
Меланж пастеризованный	10	10
Дрожжи сушеные	0,5	0,5
Ванилин	0,03	0,03
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,44	7,36	51,26

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
11,78	10,06	52,11	0,78

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,17	0,04	1,54	3,3	0,93

Энергетическая ценность (ккал)
305,5

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом - в дежу тесто-месильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным листы, ставят для расстойки на 35-45 мин. Поверхность изделий смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидкий пастеризованным, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают в духовом (электропекарском) шкафу при температуре 200-230°С в течение 10-12 мин. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13005

Булочка "Любимая" собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	60	60
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	3,2	3,2
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	32	32
Меланж пастеризованный	10	10
Сахар-песок	5	5
Дрожжи сушеные	0,5	0,5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло сливочное	5	5
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,85	7,38	51,26

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,46	10,75	55,81	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,17	0,04	1,57	3,2	1

Энергетическая ценность (ккал)
307,3

Технология приготовления: тесто готовят безопарным способом - в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы, ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яичной смазкой и выпекают в духовом (электропекарском) шкафу при температуре 200-230°С в течение 10-12 мин, охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13006

Булочка "Творожная" собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	58,6	58,6
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	3,2	3,2
Сахар-песок	8,4	8,4
Масло сливочное	2	2
Меланж пастеризованный	9	9
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	17,2	17,2
Творог 9 % жирн.	26,5	26,3
Дрожжи сушеные	0,6	0,6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Ванилин	0,06	0,06
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,92	6,69	53,75

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55,15	16,7	111,99	0,92

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,16	0,11	1,38	1,85	1

Энергетическая ценность (ккал)
328,28

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом - в дежу тесто-

месильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко с температурой 70°С (1/2 рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40°С, добавляют сахар (1/5 рецептурного количества), муку (1/20 рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40°С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40°С), сахар, соль, муку, продукт яичный жидкий пастеризованный, ванилин и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное масло, замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40°С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Готовое тесто делят на куски. Куски закатывают в жгут и сворачивают в виде кренделя. Заготовки укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность смазывают яичной смазкой. Выпекают при температуре 200-220°С в течение 10-12 мин. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13007

Булочка с изюмом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная	56	56
Мука Пшеничная в/с обогащенная (на подпыл)	2,2	2,2
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30,6	30,6
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Меланж пастеризованный	10	10
Дрожжи сушеные	0,5	0,5
Изюм	8	8
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,88	5,32	40,5

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
16,57	11,98	56,71	0,92

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,13	0,03	1,43	0,61	0,95

Энергетическая ценность (ккал)
264,67

Технология приготовления: изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, подготовленный изюм, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом расти-

тельным листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным и выпекают в духовом (электропекарском) шкафу при температуре 200-220°С в течение 10-15мин. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13008

Булочка сдобная собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл)	60	60
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Меланж пастеризованный	3	3
Сахар-песок	10,5	10,5
Дрожжи сушеные	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Масло сливочное	6	6
Масса теста:	-	**110,5**
Сахар-песок	2,5	2,5
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**115**
Масло растительное д/смазки противня	0,4	0,4
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
7,74	7,5	56,88

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,18	10,11	53,15	0,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,16	0,04	1,46	3	0,96

Энергетическая ценность (ккал)
326,33

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тесто-месильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Формуют шарики, кладут швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы и ставят в теплое место для расстойки на 15-20 мин. Затем смазывают хорошо размешанным продуктом яичным жидким пастеризованным и посыпают сахарным песком. Выпекают при температуре 230-240°С в течение 10-15 мин. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13009

Булочка с кунжутом собственного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта	70	70
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Меланж пастеризованный	17	17
Масло сливочное	6	6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Дрожжи сушеные	0,2	0,2
Масса теста		120
Меланж пастеризованный	2,8	2,8
Кунжут	3	3
Масса полуфабриката:	-	**125**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,77	10,43	51,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
57,68	27,66	83,15	1,35

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,21	0,05	1,65	3	1,11

Энергетическая ценность (ккал)
342,61

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тесто-

месильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут, делят на куски. Затем куски формуют в шарики. Сформованные шарики укладывают швом вниз на смазанный маслом лист. Оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой смазывают яйцами, посыпают кунжутным семенем, выпекают в духовом шкафу при температуре 200-240°С в течение 8-10 мин. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13010

Булочка с кунжутом из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Булочка из муки в/с обогащенная ДП с кунжутом заморож.	125	125
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,77	10,43	51,29

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
57,68	27,66	83,15	1,35

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,21	0,05	1,65	3	1,11

Энергетическая ценность (ккал)
342,61

Технология приготовления: в соответствии с указаниями производителя.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13011

Булочка "Любимая" из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Булочка из муки в/с обогащенная ДП Любимая заморож.	116	116
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	**118**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,85	7,38	51,26

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,46	10,75	55,81	0,82

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,17	0,04	1,57	3,2	1

Энергетическая ценность (ккал)
307,3

Технология приготовления: в соответствии с указаниями производителя.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13012

Булочка "Творожная" из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Булочка сдобная с творогом обогащенная ДП замороженные	116	116
Меланж пастеризованный	2	2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
15,93	10,77	62,35

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
87,92	22,17	147,87	1,09

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,19	0,15	0	2,15	1,16

Энергетическая ценность (ккал)
411,28

Технология приготовления: в соответствии с указаниями производителя.

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13013

Булочка с изюмом из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Булочка из муки в/с обогащенная ДП с изюмом заморож.	125	125
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,55	9,05	50,62

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
63,4	19,8	102,56	1,19

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,16	0,09	1,79	0,76	1,25

Энергетическая ценность (ккал)
356,45

Технология приготовления: в соответствии с инструкцией изготовителя.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13015

Булочка сдобная из п/ф промышленного производства

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Булочка сдобная ДП заморож.	110	110
Меланж пастеризованный	2	2
Сахар-песок	3	3
Масса полуфабриката:	**-**	**115**
Масло растительное д/смазки противня	0,4	0,4
Выход:	**-**	**100**

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
9,1	10,12	65,69

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
53,09	15,74	88,17	0,92

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,03	0,18	0,09	1,61	3,3	1,06

Энергетическая ценность (ккал)
390,13

Технология приготовления: в соответствии с указаниями производителя.

Температура подачи: 25±2°С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Приложение к технологическим картам.

Примерный перечень технологического и холодильного оборудования, необходимого для изготовления кулинарной продукции

1. Холодильное оборудование:
   1.1. Низкотемпературный шкаф для мясных и рыбных полуфабрикатов (мясорыбный цех)
   1.2. Низкотемпературный шкаф для плодоовощной продукции (овощной цех)
   1.3. Низкотемпературный шкаф для полуфабрикатов мучных кулинарных и булочных изделий (цех мучных кулинарных изделий или горячий цех)
   1.4. Низкотемпературный шкаф для мороженого (буфет)
   1.5. Холодильный шкаф для мяса, рыбы среднетемпературный (мясорыбный цех)
   1.6. Холодильный шкаф для молочно-жировых продуктов, гастрономии и др. особоскоропортящихся продуктов среднетемпературный (холодный цех - 1 ед., комната суточного запаса продуктов или горячий цех - 1 ед.)
   1.7. Холодильный шкаф для овощных п/ф среднетемпературный (овощной цех)
   1.8. Холодильный шкаф для готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку среднетемпературный (холодный цех)
   1.9. Холодильный шкаф-витрина или охлаждаемый прилавок (линия раздачи) и/или охлаждаемая секция модульной линии раздачи.
2. Механическое оборудование (рекомендуемый набор оборудования):
   2.1. Мясорубка для сырого мяса (мясорыбный цех)
   2.2. Фаршемешалка (мясорыбный цех)
   2.3. Котлето-формовочный автомат (мясорыбный цех)
   2.4. Картофелеочистительная машина (овощной цех)
   2.5. Овощерезательная машина (овощной цех – 1 ед., холодный цех – 1 ед.)
   2.6. Протирочная (протирорезательная) машина (горячий цех)
   2.7. Мясорубка или универсальный кухонный привод для вареного мяса (горячий цех)
   2.8. Машина для приготовления картофельного (овощного) пюре (горячий цех)
   2.9. Мукопросеивательная машина (цех мучных кулинарных изделий или комната суточного запаса продуктов)
   2.10. Тестомесильная машина (цех мучных кулинарных изделий или горячий цех)
   2.11. Хлеборезательная машина (холодный цех или хлеборезка)
   2.12. Машина для нарезки гастрономических товаров (холодный цех)
   2.13. Мех. привод для перемешивания салатов (холодный цех)
   2.14. Упаковочная машина (холодный цех или линия раздачи)
   2.15. Транспортер для сбора грязной посуды (обеденный зал)
3. Тепловое оборудование:
   3.1. Электрокотел (горячий цех – от 3 ед.)
   3.2. Электрокипятильник (горячий цех)
   3.3. Плиты или варочные поверхности (горячий цех)
   3.4. Пароконвекционный шкаф (предпочтительно) или духовой шкаф и пароварка (горячий цех)
   3.5. Пекарский шкаф или жарочный шкаф (цех мучных изделий или горячий цех)
   3.6. Мармит с отделениями для первых, вторых и третьих блюд (линия раздачи)
   3.7. СВЧ-печь (линия раздачи)

3.8. Электроводонагреватели для резервного горячего водоснабжения с разводкой по системе (моечная кухонной посуды - 1 ед., моечная столовой посуды - 1 ед.)

4. Столы производственные:
   4.1. Столы разделочные (в зависимости от количества производственных линий)
   4.2. Столы подсобные (количество определяется технологической частью проекта)
   4.3. Стол охлаждаемый (холодный цех)
   4.4. Стол с ванной моечной для дочистки овощей (овощной цех)
   4.5. Стол для сбора пищевых отходом (со сливом)
5. Машина посудомочечная
6. Моечные ванны двухсекционные (4 ед. - овощной цех, мясорыбный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды).
7. Моечная ванна односекционная (2 ед. - горячий цех, цех мучных изделий).
8. Моечная ванна трехсекционная (3 ед. - моечная столовой посуды, яйцебитня, при ее наличии).
9. Раковины для рук (во всех производственных и моечных помещениях)
10. Поддон душевой (для комнаты уборочного инвентаря – 1 ед., помещение, выделенное для обработки емкостей из-под отходов - 1 шт.)
11. Стерилизатор (шкаф сухожаровой) для столовых приборов (моечная столовой посуды).
12. Весы товарные для транспортной упаковки
13. Весы для порционирования блюд и кулинарных изделий (не менее 5 ед.)
14. Весы электронные для дозирования сахара, соли (горячий цех)
15. Торговое оборудование (в зависимости от формы организации торговли).