

Утверждено:
 М.П. СОЛНЦЕВА И. А. ИВАНОВА
 наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

51

Наименование блюда

Колбаски из мяса с маслом

Рецептура № 32

колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, 1992г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	63	46	68	50
или Говядина полуфабрикат	54	46	59	50
Свинина мясная	35	30	40	34
Морковь	23	18	25	20
Лук репчатый	11	9	12	10
Чеснок свежий	1,5	1,2	1,8	1,4
Сухари	6	6	6	6
Масса полуфабриката		108		119
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых изделий		90		100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		90/5		100/5

Технология приготовления

Зачищенное мясо вместе с морковью и репчатым луком измельчают дважды на мясорубке, добавляют мелко рубленный чеснок, соль, перемешивают. Готовую котлетную массу порционируют и формируют колбаски. Изделия панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. При подаче изделия поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок.

Вкус: Запеченного мяса, умеренно солёный.

Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях.

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,0	12,7	3,2	179	90/5
15,6	15,2	3,5	213	100/5



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Колобки мясо-картофельные с соусом

Рецептура № 316, 601

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	61	45	68	50
или Говядина полуфабрикат	53	45	59	50
Свинина мясная	35	30	40	34
Картофель	12	9	13	10
Лук репчатый	12	10	14	12
Яйцо куриное	8	8	9	9
Сухари	9	9	10	10
Масса полуфабриката		109		123
Масло растительное	2	2	3	3
Масса готовых изделий		90		100
Соус сметанный с томатом		30		30
Сметана	8	8	8	8
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,3	2,3
Вода питьевая	22	22	22	22
Томатное пюре	3	3	3	3
Выход готового блюда		90/30		100/30

Технология приготовления

Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель и репчатый лук нарезают и пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, соль и все хорошо перемешивают до получения однородной пышной массы. Из полученного фарша формируют изделия в виде шариков, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. При подаче изделия поливают соусом. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают в жарочном шкафу. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия в форме шариков с равномерной мягкой корочкой, политы соусом сметанным с томатом

Цвет: Корочки- золотистый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок. Соуса - светло-красный

Вкус: Запеченного мяса в сочетании с картофелем и соусом, в меру соленый

Запах: Мяса с ароматом лука и соуса

Консистенция: В меру плотная, сочная, однородная. Соуса - однородная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,1	10,8	6,3	167	90/30
13,0	12,4	7,4	194	100/30

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	101	75	112	83
или Треска потрошенная обезглавленная	99	75	125	83
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	113	75	142	83
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	128	75	151	83
или Горбуша (кета) неразделанная	137	75	110	83
Хлеб пшеничный	14	14	15	15
Вода питьевая	12	12	13	13
Лук репчатый	3	2,5	4	3
Яйца	3,5	3,5	4	4
Сухари пшеничные	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката		110		121
Масло растительное для смазки листа		2		2
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай, треска) или филе без кожи и костей (горбуша, кета)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом и луком репчатым. В котлетную массу добавляют яйцо, соль, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и укладывают на противень, смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Сочная, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,3	8,3	11,6	158	90
10,3	9,3	12,9	176	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Котлеты по-хлыновски

Наименование блюда

Рецептура № 454

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	57	42	52	38
или Говядина полуфабрикат	50	42	45	38
Свинина мясная	49	42	44	38
Картофель	27	20	24	18
Лук репчатый	15	13	14	12
Яйцо	8	8	7	7
Сухари	8	8	7	7
Масса полуфабриката		131		118
Масло растительное для смазки листа		2		2
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца и соль, тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия панируют в муке и укладывают на противень предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый

Запах: Запеченного мяса

Консистенция: Пышная, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,8	10,9	12,6	188	100
9,2	9,8	11,3	170	90

Наименование блюда: Котлеты, биточки из мяса (свинина мясная и говядина)

Рецептура № 451 колонка

По сборнику рецептур: блюда и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	46	34	50	37
или Говядина полуфабрикат	40	34	44	37
Свинина мясная	40	34	43	37
Хлеб пшеничный	16	16	18	18
Молоко или вода питьевая	11	11	12	12
Яйцо	3,5	3,5	4	4
Лук репчатый	8,3	7	9,5	8
Мука пшеничная или сухари	9	9	10	10
Масса полуфабриката		113		124
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и разделяют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Изделия панируют в муке или сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса, запанированного в муке или сухарях

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,3	11,4	10,8	199	90
14,8	12,7	12,0	222	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

56

Печень говяжья по - строгановски

Наименование блюда

Рецептура №

431

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	114	95	137	114
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовой печени		60		75
Соус сметанный:		40		50
Мука пшеничная	2,5	2,5	3	3
Вода питьевая	30	30	35	35
Сметана	12,5	12,5	15	15
Выход готового блюда		100		120

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков говяжью печень нарезают брусочками, посыпают солью, прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу, затем заливают сметанным соусом и тушат 5-7 мин. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. соус процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, залита сметанным соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - кремовый

Вкус: Печени - в меру солёный; соуса - сметанный

Запах: Печени с соусом сметанным

Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,9	10,9	3,7	161	100
14,3	12,9	4,4	191	120



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

57

Наименование блюда

Курица запеченная с маслом

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриктов			
	от 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	151	135	167	149
или Бедро куриное	142	135	157	149
или Грудка куриная промышленного производства	142	135	157	149
или Филе куриное или индейки	121	115	135	128
Сметана	2	2	3	3
Томатное пюре	2	2	3	3
Чеснок	0,5	0,4	0,6	0,5
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы, или бедро, или грудку или филе куриное нарезают на порции. Поверхность смазывают смесью томатного пюре, сметаны, рубленого чеснока и соли. Кусочки птицы кладут на противень или сковороду, предварительно разогретый с маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая до образования румяной корочки на поверхности. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и сочком, выделившимся при запекании. При отпуске изделия поливают сочком, в котором готовилась птица. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные куски птицы, с запеченной корочкой, политы сочком

Цвет: Птицы - золотистый

Вкус: Запеченной птицы, умеренно солёный

Запах: Запеченной птицы, приятный, с ароматом чеснока

Консистенция: Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,6	13,6	0,6	175	90
16,2	15,1	0,7	204	100

Утверждено:
МБОУ СОШ № 1

наименование предприятия

Колл. Ковалева И.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58

Наименование блюда

Плов из птицы

Рецептура № 406

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1 категории	147	131	
или Грудка куриная на кости	103	70	
или Филе куриное	73	70	
Масса готовой птицы		50	
Масло растительное	10	10	
Крупа рисовая	51	51	
Лук репчатый	10	8	
Морковь	44	35	
Масса гарнира		150	
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления

Подготовленную *птицу или грудку разделяют на мякоть без кожи*. Мякоть птицы или филе нарезают кубиками. Морковь и лук мелко нарезают и припускают с маслом растительным. Птицу и овощи заливают горячей водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и доводят до готовности 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо птицы вместе с рисом и овощами. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Птица нарезана кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый

Цвет: Птицы и риса - белый

Вкус: Плов имеет вкус птицы, овощей и риса

Запах: Тушёной птицы с ароматом лука

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,9	12,2	33,4	295	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

59

Наименование блюда

Плов из мяса

Рецептура № 443

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	107	79		
или Говядина полуфабрикат	93	79		
или Свинина мясная	87	74		
Масса тушёного мяса		50		
Масло растительное	8	8		
Крупа рисовая	51	51		
Лук репчатый	10	8		
Морковь	21	17		
Томатное пюре	8	8		
Масса гарнира		150		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 минут. Очищенные: лук репчатый нарезают полукольцами, морковь - соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. Затем в мясо кладут припущенные с томатным пюре морковь и лук, добавляют соль, воду, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1). Мясо и овощи тушат при слабом кипении 5-10 минут, всыпают ровным слоем по всей поверхности перебранный промытый рис и варят до полного поглощения жидкости, затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый

Цвет: Мяса - светло-коричневый, риса - светло-красный

Вкус: Характерный тушеному мясу с овощами и рисом, без постороннего

Запах: Тушёного мяса с овощами и рисом, без подгорелости

Консистенция: Мяса и риса - мягкая; плова - рассыпчатая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,6	13,5	35,5	314	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

60

Наименование блюда

Сердце в соусе

Рецептура № 403; 453

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сердце	98	83	137	116
Морковь	2,5	2	3,5	2,8
Лук репчатый	2,4	2	3,3	2,8
Масло растительное	5	5	7	7
Масса готового сердца		50		70
Соус томатный		50		50
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,3	2,3
Масло сливочное	2,3	2,3	2,3	2,3
Вода питьевая	50	50	50	50
Томатное пюре	10	10	10	10
Чеснок	0,6	0,5	0,9	0,7
Выход готового блюда		100		120

Технология приготовления

Подготовленное сердце промывают и замачивают в холодной воде на 1-2 часа, затем отваривают в течение 1,5-2 часов. Готовое сердце нарезают на кусочки массой по 20 -30г и прогревают на масле растительном с добавлением моркови и лука репчатого. Сердце с овощами заливают соусом и продолжают тушить 15 - 20 мин. За 5 мин до окончания тушения добавляют, соль, мелконарубленный чеснок. Отпускают вместе с соусом в котором тушилось сердце. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, растертую с маслом, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Томатное пюре уваривают, при слабом кипении в течение 3-5 мин, до половины первоначального объема, соединяют с соусом белым. В конце варки добавляют соль. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения

Органолептические показатели

Внешний вид: Сердце нарезано на кусочки, тушено с соусом

Цвет: Коричневый; соуса - светло-коричневого

Вкус: Тушеных мясных субпродуктов, умеренно солёный

Запах: Тушеного мясного блюда, с ароматом чеснока

Консистенция: Сердца - мягкая, нежная; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,2	10,1	3,7	151	100
12,9	12,1	4,1	177	120

Наименование блюда

Тефтели из мяса (свинина мясная и говядина) с соусом

Рецептура № 461; 587

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свинина мясная	35	30	39	33
Говядина 1 категории	41	30	45	33
или Говядина полуфабрикат	35	30	39	33
Хлеб пшеничный	14	14	15	15
Молоко питьевое	18	18	20	20
Лук репчатый	24	20	25	21
Масло сливочное	9	9	10	10
Масса припущенного лука		14		15
Мука пшеничная	2,7	2,7	3	3
Масса полуфабриката		107		117
Масло растительное для смазки листа		3		3,5
Соус томатный		50		50
Вода питьевая	45	45	45	45
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,3	2,3
Масло сливочное	2,3	2,3	2,3	2,3
Томатное пюре	12	12	12	12
Лук репчатый	1,2	1	1,2	1
Морковь	5	4	5	4
Масло сливочное для заправки соуса		0,8		0,8
Сахар	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход готового блюда		90/50		100/50

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке. Лук репчатый очищенный, мелко нарезают и припускают с добавлением масла сливочного, охлаждают. В приготовленный фарш добавляют припущенный репчатый лук, соль, тщательно перемешивают и разделяют шарики по 2-3 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. При подаче тефтели поливают соусом томатным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Мелконарезанные морковь и лук репчатый припускают с добавлением небольшого количества воды с добавлением сливочного масла 5-10 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. *Соус томатный:* просеянную пшеничную муку подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая. Охлажденную до 70-80°C мучную пассеровку разводят теплой водой или овощным отваром в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий овощной отвар или воду, затем добавляют припущенные овощи с томатным и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, заправляют маслом сливочным и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели сохранили форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Изделия политы соусом

Цвет: Мяса - светло - серый, соуса - красный

Вкус: Запеченного мяса в сочетании с соусом, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса с ароматом соуса

Консистенция: Тефтелей - сочная, пышная; соуса - однородная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,4	11,6	10,8	193	90/50
12,7	12,9	12,8	218	100/50



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 64

Наименование блюда

Тефтели рыбные с маслом

Рецептура № 349

колонка

По сборнику технологических нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	104	77	124	92
или Треска потрошенная обезглавленная	102	77	121	92
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	116	77	138	92
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	132	77	157	92
или Горбуша (кета) неразделанная	140	77	167	92
Хлеб пшеничный	14	14	17	17
Молоко питьевое	14	14	17	17
Лук репчатый	8	7	10	8
Яйца	6	6	7	7
Мука пшеничная	8	8	10	10
Масса полуфабриката	2 шт./62г	124	2 шт./74г	149
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовых тефтелей	2шт./50г	100	2шт./60г	120
Масло сливочное	10	10	10	10
Выход готового блюда		100/10		120/10

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша, кета) или филе с кожей без костей (минтай, треска)** нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют лук репчатый и замоченный в молоке хлеб пшеничный и повторно пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, соль, хорошо вымешивают и формируют шарики по 2 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке и укладывают на смазанный маслом противень. Изделия запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. При подаче поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели сохранили форму, на поверхности румяная корочка

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный; без привкуса хлеба

Запах: Запеченной рыбы запанированной в муке

Консистенция: Тефтелей - сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,2	14,8	13,7	237	100/10
14,4	15,7	16,5	265	120/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

65

Наименование блюда

Печень, тушенная в соусе

Рецептура № 401; 442

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше		
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	
Печень говяжья	112	147	93	147	121
Мука пшеничная	4	4	6	6	
Масса полуфабриката		95			125
Масло растительное	4	4	5	5	
Масса тушеной печени		60			80
Соус сметанный №442-2013, Пермь		40			50
Сметана	10	10	12,5	12,5	
Мука пшеничная	1	1	1,3	1,3	
Вода питьевая	30	30	40	40	
Масло сливочное	1	1	1,3	1,3	
Выход готового блюда		100			120

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков печень нарезают брусочками, посыпают солью, панируют в муке и прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу 5-10 мин. Затем печень заливают сметанным соусом и тушат при слабом кипении в течение 15-20 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: в растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут, соус процеживают и

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, стужена с соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - кремовый

Вкус: Тушеной печени в сочетании с соусом

Запах: Тушеной печени с ароматом соуса

Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,7	8,2	4,6	127	100
10,5	9,9	5,5	153	120



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

66

Наименование блюда

Бефстроганов из отварной говядины

Рецептура № 54-1м-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г.Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	88	65		
или Говядина полуфабрикат	77	65		
Масса отварного мяса		40		
Масса соуса		60		
Мука пшеничная	6	6		
Сметана	12	12		
Бульон	48	48		
Лук репчатый	18	15		
Масло растительное	5	5		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

Крупные куски мяса отваривают до полуготовности, охлаждают, бульон сливают (мясной бульон используют для приготовления соуса). Мясо нарезают кубиками массой по 15-20г.
Для соуса: муку подсушивают до светло - кремового цвета, разводят горячим бульоном, добавляют прокипяченную сметану и доводят до кипения. В соус кладут припущенный в небольшом количестве воды с добавлением масла лук, заливают им отварное мясо, доводят до кипения и тушат до готовности. Отпускают бефстроганов вместе с соусом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо сохранило форму нарезки, стужено с соусом

Цвет: Мяса - светло-коричневый, соуса кремовый

Вкус: Тушеного мяса, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с ароматом сметаны и припущенного лука

Консистенция: Кусочки мяса мягкие; соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,5	10,9	5,6	171	100

Утверждено:
МБОУ СОШ № 1



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

67

Наименование блюда

Биточки по-белорусски

Рецептура № 467

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	76	56	84	62
или Говядина полуфабрикат	66	56	73	62
Свинина мясная	42	36	47	40
Молоко питьевое	16	16	18	18
Лук репчатый	14	12	16,7	14
Яйца	9	9	10	10
Масса полуфабриката		127		142
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

В измельчённое мясо добавляют мелко нарезанный репчатый лук, мелко рубленые варёные яйца, соль, молоко, вымешивают, разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, укладывают на противни смазанные растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, покрыты румяной корочкой

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: Запеченного мяса, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса

Консистенция: Сочная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,4	7,5	7,6	140	90
11,5	7,8	8,4	150	100

МБОУ СОШ № 1



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

68

Наименование блюда

Биточки рубленые из птицы запеченные

Рецептура № 498

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе куриное или индейки	71	67	63	60
или Грудка куриная промышленного производства	98	67	88	60
Хлеб пшеничный	19	19	17	17
Молоко питьевое	20	20	18	18
Лук репчатый	11	9	10	8
Яйцо	7	7	6,5	6,5
Мука пшеничная	6	6	5,5	5,5
Масса полуфабриката		126		113
Масло растительное для смазки листа		2		2
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Подготовленную грудку куриную разделяют на мякоть без кожи. Мякоть грудки, или филе куриное или индейки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют лук репчатый и пропускают через мясорубку. В массу кладут яйца, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см. Биточки панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин

Цвет: Светло-серый

Вкус: Запеченного мяса птицы, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса птицы

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,2	11,3	12,4	196	100
8,5	9,0	10,0	155	90



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

69

Наименование блюда

Рулет с луком и яйцом

Рецептура № 458

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	67	49	73	54
или Говядина полуфабрикат	58	49	64	54
Хлеб пшеничный	10	10	11	11
Молоко питьевое	15	15	17	17
Котлетная масса		72		80
Фарш:		24		27
Лук репчатый	37	31	40	34
Масло сливочное	3,5	3,5	4	4
Масса припущенного с маслом лука		15		17
Яйца	9	9	10	10
Яйца для смазки изделий	5	5	6	6
Сухари	2,7	2,7	3	3
Масса полуфабриката		102		114
Масло растительное	1	1	1	1
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку. Для приготовления фарша: измельченный репчатый лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла, затем соединяют с измельченными вареными яйцами. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 минут при температуре 220-250°C. Готовый рулет режут на порции. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Поверхность рулета без трещин и разрывов, ровная

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - серый

Вкус: В меру соленый, запеченного мяса

Запах: Запеченного мяса

Консистенция: Пышная, на разрезе однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,3	11,5	5,4	170	90
12,5	12,8	5,9	189	100

Рецептура № 345

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

блюдо и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	97	72	108	80
или Треска потрошенная обезглавленная	95	72	106	80
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	108	72	120	80
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	123	72	137	80
или Горбуша (кета) неразделанная	131	72	146	80
Хлеб пшеничный	17	17	19	19
Молоко питьевое	13	13	14	14
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Яйца	5	5	6	6
Сухари пшеничные	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката		111		124
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша) или филе с кожей без костей (минтай)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В массу добавляют яйца, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченной рыбы, умеренно солёный

Запах: Запеченной рыбы

Консистенция: Однородная, сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,0	11,6	13,0	204	90
15,5	12,9	14,4	236	100

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	136	101	153	113
или Треска потрошенная обезглавленная	141	107	157	119
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	153	107	170	119
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	161	107	179	119
или Горбуша (кета) неразделанная	184	107	205	119
Мука пшеничная	4	4	5	5
Сметана	10	10	10	10
Сыр	6	5	6	5
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей**, нарезают на порционные куски, солят, панируют в муке и укладывают на противни, смазанные маслом растительным. Поверхность изделий смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин до образования румяной корочки. За 5-7 мин. до готовности порционные кусочки посыпают тертым сыром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные кусочки рыбы с равномерной запеченной сырной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Характерный для запеченной рыбы в сочетании со сметаной и сыром, умеренно соленый

Запах: Запеченной рыбы с ароматом сметаны и сыра

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) (говядина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
19,4	14,5	4,3	225	90
22,6	17,1	5,1	265	100

Имя сок. н. Фирма

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

82

Наименование блюда

Рыба запеченная в сухарной корочке с маслом

Рецептура № 6/7

колонка

По сборнику рецептур для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	127	94	153	113
или Треска потрошенная обезглавленная	131	99	157	119
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	142	99	170	119
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	149	99	179	119
или Горбуша (кета) неразделанная	170	99	205	119
Яйца	17	17	20	20
Молоко питьевое	12	12	14	14
Сухари	8	8	10	10
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готового изделия		100		120
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		100/5		120/5

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей**, нарезают на порционные куски. Кусочки смачивают в яично - молочной смеси с добавлением соли, панируют в сухарях способом двойной панировки. Укладывают на противень, предварительно смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 мин. Затем рыбу переворачивают и запекают до готовности и образования румяной корочки на поверхности. При подаче рыбу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски рыбы в сухарной корочке, панировка не отстает; полита маслом

Цвет: Корочки- золотистый, в разрезе - в зависимости от вида рыбы

Вкус: Рыбный, нежный, с привкусом сухарей

Запах: Характерный для рыбы, с ароматом сухарной панировки и масла

Консистенция: Рыбы – мягкая, сочная; корочки - хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,3	10,5	4,8	159	100/5
14,5	12,2	5,8	191	120/5

МБОУ СОШ п. Амурши

наименование предприятия

Тех. Карта № 43

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

43

Наименование блюда

Гуляш

Рецептура № 437

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	86	63		
или Говядина полуфабрикат	74	63		
или Свинина мясная	69	59		
Масло растительное	4	4		
Масса тушёного мяса		40		
Лук репчатый	14	12		
Томатное пюре	6	6		
Вода питьевая	54	54		
Мука пшеничная	4	4		
Масса соуса		60		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кубиками массой 20-30г, заливают горячей водой, добавляют припущенное томатное пюре, припущенный репчатый лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками и тушено с соусом

Цвет: Мяса светло-коричневый

Вкус: Тушёного мяса в сочетании с луком и томатом, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с луком

Консистенция: Мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,1	7,5	3,4	118	100

Утверждаю:
МБОУ СОШ № 44

наименование предприятия
МБОУ СОШ № 44

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

Наименование блюда

Ёжики из мяса (свинина мясная и говядина) с рисом, с соусом

Рецептура № 390; 442

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	33	24	37	27
или Говядина полуфабрикат	28	24	32	27
Свинина мясная	18	15	21	18
Вода питьевая	15	15	17	17
Крупа рисовая	8	8	9	9
Масса готового рассыпчатого риса		20		24
Лук репчатый	23	19	26	22
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса прогретого с маслом лука		9		11
Масло растительное для смазки листа	2	2	1,5	1,5
Мука пшеничная	5	5	7	7
Масса готовых ёжиков		60		70
Соус сметанный		40		50
Сметана	10	10	12,5	12,5
Мука пшеничная	1	1	1,3	1,3
Вода питьевая	30	30	40	40
Масло сливочное	1	1	1,3	1,3
Выход готового блюда		100		120

Технология приготовления

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук репчатый мелко шинкуют и прогревают с маслом. Подготовленное мясо измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют прогретый лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Отпускают ёжики вместе с соусом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, соуса - однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Корочки изделия – светло-коричневый; риса – белый; соуса - светло-кремовый

Вкус: Запеченного мясного изделия с рисом, соуса - умеренно соленый, свежей сметаны

Запах: Запеченного мясного изделия, соуса сметанного

Консистенция: Сочная, мягка; соуса - полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,1	11,0	7,9	155	100
7,3	14,0	8,9	191	120

Утверждено:
М.В.С.С. и. А.И.С.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

45

Наименование блюда

Жаркое из птицы

Рецептура № 448

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	81	72	161	144
или Окорочок куриный	76	72	152	144
или Грудка куриная	76	72	152	144
Масса тушёной птицы (порционные кусочки)		50		100
или Филе куриное или индейки	67	64	135	128
Масса тушеного филе (мякоть)		50		100
Масло растительное	6	6	8	8
Картофель	166	125	166	125
Морковь	25	20	25	20
Лук репчатый	18	15	18	15
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Томатное пюре	3	3	3	3
Масса готовых овощей		150		150
Выход готового блюда		200		250

Технология приготовления

Подготовленные тушки курицы, или окорочка, или грудку куриную нарубают или филе куриное нарезают по 3-5 кусочков на порцию и добавляют воду и масло растительное и тушат до готовности. Картофель нарезают дольками или кубиками. Лук репчатый и морковь нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Припущенные овощи соединяют с тушеными кусочками курицы. Картофель укладывают сверху курицы, заливают соусом томатным (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до конца тушения добавляют соль. Отпускают жаркое с соусом и гарниром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом белым. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Курица нарезана кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, тушены вместе

Цвет: Птицы - белый, соуса - коричневый, картофеля - жёлтый с оранжевым оттенком

Вкус: Специфический для тушёной птицы с привкусом овощей

Запах: Тушёной птицы с ароматом овощей

Консистенция: Птицы, овощей и картофеля - мягкая, блюда - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,5	10,5	28,1	257	200
19,4	17,1	28,1	344	250



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Жаркое по-домашнему

Наименование блюда

Рецептура № 436

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	107	79	107	79
или Говядина полуфабрикат	93	79	93	79
или Свинина мясная	87	74	87	74
Масса тушёного мяса		50		50
Масло растительное	10	10	12	12
Картофель	160	120	213	160
Лук репчатый	18	15	24	20
Томатное пюре	8	8	10	10
Масса готовых овощей		150		200
Выход готового блюда		200		250

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 мин. Очищенные лук репчатый и картофель нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, все вместе тушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и овощи сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса - коричневый; овощей - свойственный тушеным овощам

Вкус: Специфический для тушёного мяса и овощей

Запах: Тушёного мяса с ароматом овощей

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная; овощей - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
16,2	17,2	16,5	286	200
17,4	19,2	22,8	334	250

Утверждено:
М.П.О.С.С.С. №. А.И.С.С.С.

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

44

Наименование блюда

Зразы рубленные из мяса, запеченные

Рецептура № 457

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Свинина мясная	32	27		
Говядина 1 категории	52	38		
или Говядина полуфабрикат	45	38		
Молоко питьевое	20	20		
Хлеб пшеничный	14	14		
Масса котлетной массы		95		
Фарш:				
Яйцо куриное отварное	35	35		
Мука пшеничная	7	7		
Масса полуфабриката		135		
Масло растительное для смазки листа		2		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке, затем соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку, добавляют соль и хорошо вымешивают. Из котлетной массы формируют лепешки толщиной в 1 см, на середину которых кладут фарш (мелко рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, придавая им овальную форму. Изделия панируют в муке и укладывают лист, предварительно смазанный маслом растительным. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зразы овальной формы с тупыми концами, поверхность без трещин

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - мяса - от светло-серого до серого, фарша - желтоватый от яйца

Вкус: Запеченого мясного изделия в сочетании с яйцом, в меру соленый

Запах: Запеченого мясного изделия, приятный

Консистенция: Сочная, рыхлая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
14,8	9,3	8,9	179	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

28

Наименование блюда

Колбаски витаминные с маслом

Рецептура № 64

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, 2006г., Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1категории	197	85	218	94
или Филе куриное или индейки	90	85	99	94
или Грудка куриная промышленного производства	125	85	138	94
Морковь	8,8	7	10	8
Вода питьевая	8	8	10	10
Масса припущенной моркови		6,5		7,5
Молоко питьевое	18	18	20	20
Сухари	5	5	6	6
Масса полуфабриката		113		126
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых изделий		90		100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		90/5		100/5

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы или грудку куриную разделяют на **мякоть без кожи**. Мякоть птицы или филе куриное нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Морковь очищают, припускают и так же пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо птицы соединяют с морковью, добавляют молоко, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют колбаски, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. При подаче изделия поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма изделий овальная, без трещин; политы маслом

Цвет: Корочки- светло коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого с включениями моркови

Вкус: Запеченного мяса птицы, умеренно солёный, с овощным привкусом

Запах: Запеченного мяса птицы с морковью с ароматом сливочного масла

Консистенция: Сочная, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,3	13,2	2,7	183	90/5
15,9	15,8	3,0	218	100/5



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

49

Наименование блюда

Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом

Рецептура № 157

колонка

По сборнику

технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	132	97	132	97
или Говядина полуфабрикат	114	97	114	97
Масса отварного мяса		60		60
Картофель	336	253	247	186
Масса варёного протёртого картофеля		242		175
Масло сливочное	15	15	11	11
Яйцо куриное	7	7	4	4
Сухари	5	5	3	3
Масса полуфабриката		319		243
Масло растительное	5	5	3	3
Масса запечённого блюда		250		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		250/5		200/5

Технология приготовления

Подготовленное мясо 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. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку и прогревают с частью сливочного масла. Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду 1-1,5 см и разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть от 4 до 6 см. После разравнивания изделие смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280°C в течение 25-30 мин до готовности и образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. При подаче запеканку поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, политы маслом сливочным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе цвет мяса - светло-серый

Вкус: Картофеля с мясом, умеренно солёный

Запах: Запечённого картофеля с ароматом отварного мяса

Консистенция: Сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
20,2	26,9	26,7	430	250/5
19,1	21,5	21,6	356	200/5