

Утверждаю:

Директор ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»



«23»

07

2021

год



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ДЛЯ ПРИМЕРНОГО ЦИКЛИЧНОГО ЧЕТЫРНАДЦАТИДНЕВНОГО МЕНЮ

для организации питания учащихся

в оздоровительном лагере ГБОУ РХ

**«Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»
7-11 и 12-18 лет**

Содержание			
	Наименование блюда	Технологическая карта/Номер рецептуры	Стр.
Первый день			
Завтрак	Каша рисовая вязкая	1/217	1
	Бутерброд с маслом	2/69	3
	Чай с лимоном	4/459	5
Обед	Свекольник	5/98	6
	Котлеты рыбные	6/307	8
	Рис отварной	7/385	10
	Соус молочный к блюдам	8/405	11
	Салат из капусты белокочанной	9/1	13
	Компот из смеси сухофруктов	10/495	15
	Булочка домашняя	11/542	16
Второй день			
Завтрак	Каша "Дружба"	12/226	18
	Бутерброд с яблочным повидлом	13/73	20
	Какао с молоком сгущенным	14/463	21
Обед	Суп гороховый	15/128	22
	Голубцы ленивые	16/333	24
	Макаронные изделия отварные	17/256	26
	Салат витаминный	18/2	27
	Компот из яблок с лимоном	19/487	29
Третий день			
Завтрак	Каша пшеничная вязкая	20/223	30
	Бутерброд с сыром	21/63	31
	Кофейный напиток	22/464	33
Обед	Суп с рыбными консервами	23/123	34
	Котлеты из птицы припущенные	24/372	36
	Капуста тушеная	25/380	37
	Салат из свежих помидоров	26/17	39
	Кисель из концентрата плодового или ягодного	27/484	40
Полдник	Булочка российская	28/544	41
Четвертый день			
Завтрак	Каша манная молочная жидкая	29/227	43
	Яйцо вареное	30/267	45
	Чай с лимоном	4/459	5
Обед	Борщ с капустой и картофелем	31/95	46
	Минтай припущенный	32/296	48
	Пюре картофельное	33/377	49
	Салат из свежих огурцов	34/14	51
	Соус молочный к блюдам	8/405	11
	Компот из смеси сухофруктов	10/495	15
Пятый день			
Завтрак	Запеканка из творога с морковью	35/189	52
	Бутерброд с абрикосовым повидлом	36/73	54
	Какао с молоком сгущенным	14/463	21
Обед	Суп с макаронными изделиями и	37/130	55

	картофелем		
	Биточки из птицы припущенные	38/372	56
	Каша гречневая рассыпчатая	39/202	58
	Соус паровой	54/421	83
	Салат из моркови и яблок	40/22	60
	Компот из абрикоса	41/486	61
Полдник	Коржик молочный	42/547	63
	Компот из яблок	43/486	65
Шестой день			
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	44/140	67
	Бутерброд с маслом	2/69	3
	Кофейный напиток	22/464	33
Обед	Рассольник Ленинградский	45/100	69
	Тефтели из говядины с рисом - Ёжики	46/350	71
	Капуста тушеная	25/380	37
	Салат из свежих помидоров	26/17	39
	Соус молочный к блюдам	8/405	11
	Компот из яблок с лимоном	19/487	29
Седьмой день			
Завтрак	Омлет натуральный	47/268	73
	Бутерброд с сыром	21/63	31
	Чай с молоком	48/460	75
Обед	Щи из свежей капусты	49/103	76
	Гуляш из говядины	50/327	78
	Каша перловая рассыпчатая	51/207	80
	Салат из свежих огурцов	34/14	51
	Компот из смеси сухофруктов	10/495	15
Полдник	Булочка домашняя	11/542	16
Восьмой день			
Завтрак	Каша "Дружба"	12/226	18
	Бутерброд с яблочным повидлом	13/73	20
	Какао с молоком сгущенным	14/463	21
Обед	Суп гороховый	15/128	22
	Котлеты рыбные	6/307	8
	Пюре картофельное	33/377	49
	Соус паровой	54/421	83
	Салат из капусты белокочанной	9/1	13
Девятый день			
Завтрак	Запеканка из творога с морковью	35/189	52
	Бутерброд с маслом	2/69	3
	Кофейный напиток	22/464	33
Обед	Суп с рыбными консервами	23/123	34
	Голубцы ленивые	16/333	24
	Макаронные изделия отварные	17/256	26
	Салат из моркови и яблок	40/22	60
	Кисель из концентрата плодового или ягодного	27/484	40
Полдник	Булочка российская	28/544	41
Десятый день			

Завтрак	Каша рисовая вязкая	1/217	1
	Бутерброд с абрикосовым повидлом	36/73	54
	Чай с сахаром	52/457	81
Обед	Свекольник	5/98	6
	Биточки из птицы припущенные	38/372	56
	Каша перловая рассыпчатая	51/207	80
	Салат витаминный	18/2	27
	Соус молочный к блюдам	8/405	11
	Компот из яблок с лимоном	19/487	29
Одиннадцатый день			
Завтрак	Омлет натуральный	47/268	73
	Бутерброд с сыром	21/63	31
	Чай с лимоном	4/459	5
Обед	Суп с макаронными изделиями и картофелем	37/130	55
	Минтай припущенный	32/296	48
	Пюре картофельное	33/377	49
	Салат из капусты белокочанной	9/1	13
	Компот из абрикоса	41/486	61
Полдник	Булочка домашняя	11/542	16
	Компот из яблок	43/486	65
Двенадцатый день			
Завтрак	Каша манная молочная жидкая	29/227	43
	Бутерброд с маслом	2/69	3
	Кофейный напиток	22/464	33
Обед	Щи из свежей капусты	19/103	76
	Котлеты из птицы припущенные	24/372	36
	Каша гречневая рассыпчатая	39/202	58
	Салат из свежих помидоров	26/17	39
	Компот из смеси сухофруктов	10/495	15
Тринадцатый день			
Завтрак	Каша пшеничная вязкая	53/221	82
	Яйцо вареное	30/267	45
	Какао с молоком сгущенным	14/463	21
Обед	Рассольник Ленинградский	45/100	69
	Тефтели из говядины с рисом - Ёжики	46/350	71
	Капуста тушеная	25/380	37
	Салат витаминный	18/2	27
	Компот из яблок с лимоном	19/487	29
Полдник	Коржик молочный	42/547	63
Четырнадцатый день			
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	44/140	67
	Бутерброд с сыром	21/63	31
	Чай с молоком	48/460	75
Обед	Борщ с капустой и картофелем	31/95	46
	Гуляш из говядины	50/327	78
	Пюре картофельное	33/377	49
	Салат из свежих огурцов	34/14	51
	Кисель из концентрата плодового или ягодного	27/484	40

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 1 (рецептура № 217)

Наименование: Каша рисовая вязкая

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	105	105	10,5	110	110	11
Вода	51	51	5,1	54	54	5,4
Крупа рисовая	42	42	4,2	44,4	44	4,4
Масло сливочное	5	5	0,5	5	5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	1	1	0,1
<i>Выход с маслом сливочным</i>	-	190	19	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	137,5	137,5	13,75
Вода	67,5	67,5	6,75
Крупа рисовая	55,5	55	5,5
Масло сливочное	6,25	6,25	0,625
Соль йодированная	1,25	1,25	0,125
<i>Выход с маслом сливочным</i>	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Рис, перебранный и промытый, закладывают в кипящую воду, согласно рецептуре, и варят до загустения, вливают кипящее молоко, вводят йодированную соль, доводят до кипения и варят при слабом кипении до загустения. Кашу доводят до готовности, упаривая на водяной бане или в пароварочном шкафу при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Каша держится горкой на тарелки, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей каши.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 2 (рецептура № 69)

Наименование: Бутерброды с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Хлеб пшеничный	14,2	14,2	1,42	20	20	2
Масло сливочное	10,65	10,65	1,06	15	15	1,5
Выход	-	25	2,5	-	35	3,5

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Хлеб пшеничный	20	20	2
Масло сливочное	15	15	1,5
Выход	-	35	3,5

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Размягченное масло намазывают на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа. Температура подачи не выше 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствуют свежему маслу, поверхность не заветрена.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 3 (рецептура № 456)

Наименование: Чай-заварка

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода	1080	1080	108	1080	1080	108
Чай высшего сорта, черный байховый	20	20	2	20	20	2
Выход	-	1000	100	-	1000	100

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 минут, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 минут. Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию

Требования к качеству

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет темно-коричневый, на свет прозрачен. Если чай мутный, значит он не правильно заварен

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 4 (рецептура № 459)

Наименование: Чай с лимоном

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Чай-заварка	50	50	0,5	50	50	0,5
Вода	150	150	1,5	150	150	1,5
Сахар. Сахар-песок	10	10	0,1	10	10	0,1
Лимон	8	7,2	0,72	8	7,2	0,72
Выход	-	200	20	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию. Температура подачи 75 °С. В летний период чай можно отпускать как прохладный напиток. Температура подачи в этом случае 14 °С

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 5 (рецептура № 98)

Наименование: Свекольник

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода или бульон	192	192	19,2	176	176	17,6
Свёкла	76,8	61,44	6,1	70,4	56,32	5,6
Картофель	55,2	41,4	4,1	50,6	37,95	3,8
Лук репка	12,96	10,87	1,1	11,88	9,96	1
Морковь	12	9,36	0,9	11	8,58	0,9
Масло растительное	4,8	4,8	0,5	4,4	4,4	0,4
Лимонная кислота, 2%	3,6	3,6	0,4	3,3	3,3	0,3
Томатное пюре	3,12	3,12	0,3	2,86	2,86	0,3
Сахар. Сахар-песок	2,4	2,4	0,2	2,2	2,2	0,2
Соль йодированная	1,92	1,92	0,2	1,76	1,76	0,2
Выход	-	240	24	-	220	22

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода или бульон	240	240	24
Свёкла	96	76,8	7,7
Картофель	69	51,75	5,2
Лук репка	16,2	13,59	14
Морковь	15	11,7	1,2
Масло растительное	6	6	0,3
Лимонная кислота, 2%	4,5	4,5	0,4
Томатное пюре	3,9	3,9	0,4
Сахар. Сахар-песок	3	3	0,3
Соль йодированная	2,4	2,4	0,2
Выход	-	300	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Свёклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением воды. В кипящую воду закладывают пассированные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свёклу, пассированное томатное пюре, раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свёклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

На поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свёклы и пареных овощей.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 6 (рецептура № 307)

Наименование: Котлеты рыбные

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Треска, минтай, навага, пикша	74,4	54	5,4	99,2	72	7,2
Горбуша, кета	81,6	54	5,4	108,8	72	7,2
Филе, выпускаемое промышленностью	62,4	54	5,4	83,2	72	7,2
Молоко пастеризованное 2,5%	22,8	22,8	2,3	30,4	30,4	3
Хлеб пшеничный формовой	16,8	16,8	1,7	22,4	22,4	2,2
Сухари	8,4	8,4	5,4	11,2	11,2	1,1
Масло сливочное	1,2	1,2	0,1	1,6	1,6	0,2
Масло растительное для смазки	2,4	2,4	0,2	3,2	3,2	0,3
Соль йодированная	0,9	0,9	0,1	1,2	1,2	0,1
Масса полуфабриката	105,6	105,6	10,6	140,8	140,8	14,1
Выход	-	90	9	-	120	12

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта. Добавляют йодированную соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшееся молоко или воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Изделия имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен горкой, котлета сбоку приподнята на гарнир (маслом поливают котлету). Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 7 (рецептура № 385)

Наименование: Рис отварной

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Крупа рисовая	54	53,5	5,35	82,8	81,97	8,2
Масло сливочное	6,75	6,4	0,6	10,6	10,35	1
Соль йодированная	0,37	0,37	0,04	0,57	0,57	0,06
Выход	-	150	15	-	230	23

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (йодированной солью) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 минут. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах подгорелой каши.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 8 (рецептура № 405)

Наименование: Соус молочный к блюдам (3-й вариант)

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	10	10	1	12,5	12,5	1,25
Вода	10	10	1	12,5	12,5	1,25
Мука пшеничная в/с	1	1	0,1	1,25	1,25	0,12
Масло сливочное	1	1	0,1	1,25	1,25	0,12
Сахар. Сахар-песок	0,2	0,2	0,02	0,25	0,25	0,02
Соль йодированная	0,16	0,16	0,02	0,2	0,2	0,02
Выход	-	20	2	-	25	2,5

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	10	10	1	12,5	12,5	1,25
Вода	10	10	1	12,5	12,5	1,25
Мука пшеничная в/с	1	1	0,1	1,25	1,25	0,12
Масло сливочное	1	1	0,1	1,25	1,25	0,12
Сахар. Сахар-песок	0,2	0,2	0,02	0,25	0,25	0,02
Соль йодированная	0,16	0,16	0,02	0,2	0,2	0,02
Выход	-	20	2	-	25	2,5

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг

Молоко пастеризованное 2,5%	15	15	1,5
Вода	15	15	1,5
Мука пшеничная в/с	1,5	1,5	0,15
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15
Сахар. Сахар-песок	0,3	0,3	0,03
Соль йодированная	0,24	0,24	0,02
Выход	-	30	3

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Горячей смесью молока и воды разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, йодированную соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом. Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 9 (рецептура № 1)

Наименование: Салат из капусты белокочанной

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	103,5	82,8	8,3	115	92	0,92
Морковь	9	7,02	0,7	10	7,8	0,78
Масло растительное	5,4	5,4	0,5	6	6	0,6
или заправка для салата	0,4	5,4	0,5	6	6	0,6
Лимонная кислота, 2%	4,5	4,5	0,4	5	5	0,5
Сахар. Сахар-песок	4,5	4,5	0,4	5	5	0,5
Соль йодированная	0,22	0,22	0,02	0,25	0,25	0,02
Выход	-	90	9	-	100	10

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	115	92	0,92	161	128,8	12,88
Морковь	10	7,8	0,78	14	10,92	1,09
Масло растительное	6	6	0,6	8,4	8,4	0,8
или заправка для салата	6	6	0,6	8,4	8,4	0,8
Лимонная кислота, 2%	5	5	0,5	7	7	0,7
Сахар. Сахар-песок	5	5	0,5	7	7	0,7
Соль йодированная	0,25	0,25	0,02	0,35	0,35	0,03
Выход	-	100	10	-	140	14

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Белокочанную капусту очищают, промывают, мелко шинкуют соломкой (1,5 x 15 мм), добавляют лимонную кислоту, соль и нагревают при постоянном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Осевшую после нагревания капусту охлаждают. Морковь моют, чистят, ошпаривают, натирают или шинкуют тонкой соломкой. Овощи перемешивают, заправляют сахаром, растительным маслом или заправкой для салата, солью, хорошо перемешивают. Данный способ подготовки капусты сохраняет биологически активные вещества, тогда как при перетирании с соком теряется большая их часть. Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Нарезка овощей аккуратная, овощи сохранили форму нарезки. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 10 (рецептура № 495)

Наименование: Компот из смеси сухофруктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода	182,7	182,7	18,27	203	203	20,3
Смесь сухофруктов	18	18	1,8	20	20	2
Сахар. Сахар-песок	9	9	0,9	10	10	1
Лимонная кислота, 2%	9	9	0,9	10	10	1
Выход	-	180	18	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода	182,7	182,7	18,27	203	203	20,3
Смесь сухофруктов	18	18	1,8	20	20	2
Сахар. Сахар-песок	9	9	0,9	10	10	1
Лимонная кислота, 2%	9	9	0,9	10	10	1
Выход	-	180	18	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой питьевой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой. Варят в следующей последовательности: груши 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; чернослив, урюк, курагу 10-20 минут; изюм 5-10 минут. Охлаждают. Настаивают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 11 (рецептура № 542)

Наименование: Булочка домашняя

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Мука пшеничная в/с	28,5	28,5	2,85	47,5	47,5	4,75
Вода	12,75	12,75	1,27	21,25	21,25	2,12
Масло сливочное	6,75	6,75	0,67	11,25	11,25	1,12
Сахар. Сахар-песок	4,95	4,95	0,49	8,225	8,225	0,82
Сахар для отделки	1,5	1,5	0,15	2,5	2,5	0,25
Яйцо куриное	0,97	0,9	0,09	1,62	1,5	0,15
Мука пшеничная на подпыл	0,37	0,37	0,04	0,62	0,62	0,06
Масло растительное для смазки	0,37	0,37	0,04	0,62	0,62	0,06
Яйцо куриное для смазки	0,37	0,37	0,04	0,62	0,62	0,06
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,5	0,5	0,05
Дрожжи прессованные	0,3	0,3	0,03	0,5	0,5	0,05
Выход	-	45	4,5	-	75	7,5

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Мука пшеничная в/с	54,34	54,34	5,43	31,54	31,54	3,15
Вода	24,31	24,31	2,43	14,11	14,11	1,41
Масло сливочное	12,87	12,87	1,29	7,47	7,47	0,75
Сахар. Сахар-песок	9,44	9,44	0,94	5,48	5,48	0,55
Сахар для отделки	2,86	2,86	0,29	1,66	1,66	0,17
Яйцо куриное	1,86	1,72	0,17	1,08	1	0,1
Мука пшеничная на подпыл	0,71	0,71	0,07	0,41	0,41	0,04

Масло растительное для смазки	0,71	0,71	0,07	0,41	0,41	0,04
Яйцо куриное для смазки	0,71	0,71	0,07	0,41	0,41	0,04
Соль йодированная	0,57	0,57	0,06	0,33	0,33	0,03
Дрожжи прессованные	0,57	0,57	0,06	0,33	0,33	0,03
Выход	-	86	8,6	-	50	5

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Мука пшеничная в/с	47,5	47,5	4,75	60,15	60,15	6,01
Вода	21,25	21,25	2,12	26,91	26,91	2,69
Масло сливочное	11,25	11,25	1,12	14,25	14,25	1,42
Сахар. Сахар-песок	8,225	8,225	0,82	10,45	10,45	1,04
Сахар для отделки	2,5	2,5	0,25	3,17	3,17	0,32
Яйцо куриное	1,62	1,5	0,15	2,06	1,9	0,19
Мука пшеничная на подпыл	0,62	0,62	0,06	0,79	0,79	0,08
Масло растительное для смазки	0,62	0,62	0,06	0,79	0,79	0,08
Яйцо куриное для смазки	0,62	0,62	0,06	0,79	0,79	0,08
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,63	0,63	0,06
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,05	0,63	0,63	0,06
Выход	-	75	7,5	-	95	9,5

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240 °С. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета. поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 12 (рецептура № 226)

Наименование: Каша "Дружба"

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	96,9	96,9	9,69	102	102	10,2
Вода	66,5	66,5	6,65	70	70	0,7
Крупа рисовая	14,2	14,1	1,41	15	14,84	1,48
Крупа пшено шлифованная	10,45	10,34	1,03	11	10,88	1,09
Масло сливочное	4,75	4,75	0,47	5	5	0,5
Сахар. Сахар-песок	4,75	4,75	0,47	5	5	0,5
Соль йодированная	0,95	0,95	0,09	1	1	0,1
Выход	-	190	19	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	127,5	127,5	12,75
Вода	87,5	87,5	8,75
Крупа рисовая	18,75	18,55	1,85
Крупа пшено шлифованная	13,75	13,6	1,36
Масло сливочное	6,25	6,25	0,62
Сахар. Сахар-песок	6,25	6,25	0,62
Соль йодированная	1,25	1,25	0,12
Выход	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Крупы перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 13 (рецептура № 73)

Наименование: Бутерброд с яблочным повидлом

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Хлеб пшеничный	17,5	17,5	1,75	17,5	17,5	1,75
Повидло яблочное	14	14	1,4	14	14	1,4
Масло сливочное	4,37	4,37	0,44	4,37	4,37	0,44
Выход	-	35	3,5	-	35	3,5

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают повидлом или джемом. Повидло или джем можно взбить и отсадить из кондитерского мешка в виде украшений. Температура подачи не выше 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствуют свежему маслу, повидлу, поверхность не заветрена.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 14 (рецептура № 463)

Наименование: Какао с молоком сгущенным

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода	176	176	17,6	176	176	17,6
Молоко сгущенное с сахаром 8,5%	38	38	3,8	38	38	3,8
Какао порошок	2,4	2,4	0,24	2,4	2,4	0,24
Выход	-	200	20	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Какао-порошок разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды. Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь наливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения. Температура подачи 75 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 15 (рецептура № 128)

Наименование: Суп гороховый

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода или бульон	160	160	16	192	192	19,2
Горох лущеный	28,2	28,04	2,8	33,84	33,65	3,36
Морковь	10	7,8	0,78	12	9,36	0,94
Лук репка	9,6	8,06	0,81	11,52	9,67	0,97
Масло сливочное	4	4	0,4	4,8	4,8	0,48
Петрушка корень	2,6	1,94	0,19	3,12	2,33	0,23
Соль йодированная	1,6	1,6	0,16	1,92	1,92	0,19
Выход	-	200	20	-	240	24

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода или бульон	240	240	24
Горох лущеный	42,3	42,06	4,21
Морковь	15	11,7	1,17
Лук репка	14,4	12,09	1,21
Масло сливочное	6	6	0,6
Петрушка корень	3,9	2,91	0,29
Соль йодированная	2,4	2,4	0,24
Выход	-	300	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют припущенные со сливочным маслом морковь, петрушку, бланшированный и пассерованный лук варят до готовности. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Бульон – светло-желтый, блестки жира желтого цвета. Часть гороха разварена. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 16 (рецептура № 333)

Наименование: Голубцы ленивые

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	67,5	50,4 ¹	5,04	75	56 ¹	5,6
Говядина (мясо котлетное)	40,5	37,8	3,78	45	42	4,2
Лук репка	6,48	5,4	0,54	7,2	6	0,6
Крупа рисовая	4,5	4,41	0,44	5	4,9	0,49
Масса риса припущенного	12,87	12,87	1,29	14,3	14,3	1,43
Масло сливочное	2,7	2,7	0,27	3	3	0,3
Соль йодированная	0,9	0,9	0,09	1	1	0,1
Выход	-	90	0,9	-	100	10

¹-масса отварной капусты

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	90	67,2 ¹	6,72
Говядина (мясо котлетное)	54	50,4	5,04
Лук репка	8,64	7,2	0,72
Крупа рисовая	6	5,88	0,59
Масса риса припущенного	17,16	17,16	1,72
Масло сливочное	3,6	3,6	0,36
Соль йодированная	1,2	1,2	0,12
Выход	-	120	12

¹-масса отварной капусты

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 штуке на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 °С. Отпускают со сливочным маслом или соусом. Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной. Соусы: сметанный, белый, молочный, сметанный с томатом. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Изделия должны сохранять форму, сочные, в меру соленные. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий

для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,

учреждений профессионального образования, специализированных учреждений

для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 17 (рецептура № 256)

Наименование: Макароны изделия отварные

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Макаронные изделия из муки в/с	51	51	5,1	64,6	64,6	6,46
Масло сливочное	6,75	6,75	0,67	8,55	8,55	0,85
Соль йодированная	2,55	2,55	0,25	3,23	3,23	0,32
Выход	-	150	15	-	190	19

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Макаронные изделия из муки в/с	78,2	78,2	7,82
Масло сливочное	10,35	10,35	1,03
Соль йодированная	3,91	3,91	0,39
Выход	-	230	23

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. Проверяют на готовность, на разрезе не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 минут. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 18 (рецептура № 2)

Наименование: Салат витаминный

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	44,1	35,28	3,53	56,7	45,36	4,54
Морковь	24,5	19,11	1,91	31,5	24,57	2,46
Яблоки	19,6	17,22	1,72	25,2	22,14	2,21
Масло растительное	4,2	4,2	0,42	5,4	5,4	0,54
или заправка для салата	4,2	4,2	0,42	5,4	5,4	0,54
Лимонная кислота, 2%	3,5	3,5	0,35	4,5	4,5	0,45
Соль йодированная	0,17	0,17	0,02	0,22	0,22	0,02
Выход	-	70	7	-	90	9

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	63	50,4	5,04	63	50,4	5,04
Морковь	35	27,3	2,73	35	27,3	2,73
Яблоки	28	24,6	2,46	28	24,6	2,46
Масло растительное	6	6	0,6	6	6	0,6
или заправка для салата	6	6	0,6	6	6	0,6
Лимонная кислота, 2%	5	5	0,5	5	5	0,5
Соль йодированная	0,25	0,25	0,02	0,25	0,25	0,02
Выход	-	100	10	-	100	10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Капусту готовят по ТК № 9. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2 x 15 мм), сбрызгивают раствором лимонной кислоты, чтобы не потемнели. Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом или заправкой для салата, йодированной солью, хорошо перемешивают. Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Нарезка овощей и яблок аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей и яблок не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 19 (рецептура № 487)

Наименование: Компот из яблок с лимоном

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	180	180	18	162	162	16,2
Яблоки	56	49,2	4,92	50,4	44,28	4,43
Лимон	16	14,4	1,44	14,4	12,96	1,3
Сахар. Сахар-песок	10	10	1	9	9	0,9
Выход	-	200	20	-	180	18

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	180	180	18
Яблоки	56	49,2	4,92
Лимон	16	14,4	1,44
Сахар. Сахар-песок	10	10	1
Выход	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают. Температура подачи 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабозеленый. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками яблок и лимона.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 20 (рецептура № 223)

Наименование: Каша пшенная вязкая

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Молоко пастеризованное 2,5%	98,8	98,8	9,88	130	130	13
Вода	53,2	53,2	5,32	70	70	7
Крупа пшено шлифованная	47,5	46,93	1,69	62,5	61,75	6,17
Масло сливочное	4,75	4,75	0,47	6,25	6,25	0,62
Соль йодированная	0,95	0,95	0,09	1,25	1,25	0,12
Выход	-	190	19	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 °С), затем горячей (60-70 °С), пшено после промывания ошпаривают. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании остается вода (20-30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком добавляют йодированную соль, доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без сторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей каши.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 21 (рецептура № 63)

Наименование: Бутерброды с сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Хлеб пшеничный	11	11	1,1	13,2	13,2	1,32
Сыр. Голландский	11,55	11	1,1	13,86	13,2	1,32
Масло сливочное	2,75	2,75	0,27	3,3	3,3	0,33
Выход	-	25	2,5	-	30	3

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Хлеб пшеничный	15,4	15,4	1,54	13,2	13,2	1,32
Сыр. Голландский	16,17	15,4	1,54	13,86	13,2	1,32
Масло сливочное	3,85	3,85	0,38	3,3	3,3	0,33
Выход	-	35	3,5	-	30	3

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Хлеб пшеничный	15,4	15,4	1,54
Сыр. Голландский	16,17	15,4	1,54
Масло сливочное	3,85	3,85	0,38
Выход	-	35	3,5

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают сливочным маслом, а сверху кладут подготовленный ломтик сыра. Температура подачи не выше 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствуют виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 22 (рецептура № 464)

Наименование: Кофейный напиток

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода	160	160	16	160	160	16
Молоко пастеризованное 2,5%	50	50	5	50	50	5
Сахар. Сахар-песок	10	10	1	10	10	1
Кофейный напиток	2,4	2,4	0,24	2,4	2,4	0,24
Выход	-	200	20	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 75 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 23 (рецептура № 123)

Наименование: Суп с рыбными консервами

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода	160	160	16	192	192	19,2
Картофель	74,6	55,94	5,59	89,52	67,13	6,71
Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла (консерв.)	32	32	3,2	38,4	38,4	3,84
или горбуша в томатном соусе (консерв.)	32	32	3,2	38,4	38,4	3,84
или скумбрия натуральная (консерв.)	32	32	3,2	38,4	38,4	3,84
Морковь	16	12,48	1,25	19,2	14,97	1,49
Лук репка	7,6	6,38	0,64	9,12	7,66	0,76
Крупа рисовая	4	3,96	0,4	4,8	4,75	0,47
Масло сливочное	3	3	0,3	3,6	3,6	0,36
Соль йодированная	1,6	1,6	0,16	1,92	1,92	0,19
Укроп	1,44	1,06	0,11	1,73	1,27	0,19
Выход	-	200	20	-	240	24

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	240	240	24
Картофель	111,9	83,91	8,39
Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла (консерв.)	48	48	4,8

или горбуша в томатном соусе (консерв.)	48	48	4,8
или скумбрия натуральная (консерв.)	48	48	4,8
Морковь	24	18,72	1,87
Лук репка	11,4	9,57	0,96
Крупа рисовая	6	5,94	0,59
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45
Соль йодированная	2,4	2,4	0,24
Укроп	2,16	1,59	0,16
Выход	-	300	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль йодированную, доводят до готовности. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид - картофель порезан брусочками или кубиками. Рис сохранил форму. Консистенция овощей – мягкая, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона золотисто-серый, овощей натуральный. Вкус рыбы, в меру соленый. Запах продуктов, входящих в блюдо.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 24 (рецептура № 372)

Наименование: Котлеты из птицы припущенные

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Кура 1-й кат потр.	179,2	67,8	6,78	239,4	90,63	9,06
или филе кури (полуфабрикат)	69,12	67,8	6,78	92,34	90,63	9,06
или индейка 1-й кат потр.	125,44	67,8	6,78	167,58	90,63	9,06
Молоко пастеризованное 2,5%	23,04	23	2,3	30,78	30,78	3,08
Хлеб пшеничный формовой	16,64	16,64	1,66	22,23	22,23	2,22
Масло растительное для смазки	2,56	2,56	0,26	3,42	3,42	0,34
Соль йодированная	0,38	0,38	0,04	0,51	0,51	0,05
Выход	-	90	9	-	120	12

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Мякоть птицы пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут. Отпускают котлеты с гарниром и соусом. Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свёклы. Соусы: молочный, сметанный. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир, расположен сбоку в виде горки. Цвет на разрезе серый. Консистенция пышная, сочная, не мажущаяся. Вкус в меру соленый, свойственный готовой птице. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 25 (рецептура № 380)

Наименование: Капуста тушеная

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	222,7	178,5	17,85	248,9	199,5	19,95
Томатное пюре	13,6	13,6	1,36	15,2	15,2	1,52
Лук репка	12,07	10,03	1	13,49	11,21	1,12
Морковь	8,5	6,63	0,66	9,5	7,41	0,74
Масло сливочное	7,65	7,65	0,76	8,55	8,55	0,85
Сахар. Сахар-песок	5,1	5,1	0,51	5,7	5,7	0,57
Петрушка зелень	4,59	3,57	0,36	5,13	3,99	0,4
Мука пшеничная в/с	2,04	2,04	0,2	2,28	2,28	0,23
Соль йодированная	0,68	0,17	0,02	0,76	0,19	0,02
Выход	-	170	17	-	190	19

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Капуста белокочанная	26,2	21	2,1	30,13	24,15	2,41
Томатное пюре	1,6	1,6	0,16	1,84	1,84	0,18
Лук репка	1,42	1,18	0,12	1,633	1,36	0,14
Морковь	1	0,78	0,08	1,15	0,90	0,09
Масло сливочное	0,9	0,9	0,09	1,035	1,04	0,1
Сахар. Сахар-песок	0,6	0,6	0,06	0,69	0,69	0,07
Петрушка зелень	0,54	0,42	0,04	0,621	0,48	0,05
Мука пшеничная в/с	0,24	0,24	0,02	0,276	0,28	0,03
Соль йодированная	0,08	0,02	0,002	0,092	0,02	0,002
Выход	-	200	20	-	230	23

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют Йодированной солью, сахаром подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. Температура подачи 65 °С.

Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Кусочки овощей должны быть одинаковой формы и размеры. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 26 (рецептура № 17)

Наименование: Салат из свежих помидоров

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Помидоры свежие	85	80,75	8,07	100	95	9,5
Масло растительное	5,1	5,1	0,51	6	6	0,6
или заправка для салата	5,1	5,1	0,51	6	6	0,6
Соль йодированная	0,2125	0,2125	0,02	0,25	0,25	0,02
Выход	-	85	8,5	-	100	10

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Помидоры свежие	100	95	9,5	140	133	13,3
Масло растительное	6	6	0,6	8,4	8,4	0,84
или заправка для салата	6	6	0,6	8,4	8,4	0,84
Соль йодированная	0,25	0,25	0,02	0,35	0,35	0,03
Выход	-	100	10	-	140	14

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют йодированной солью, растительным маслом или заправкой для салата. Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Салат уложен горкой. Помидоры сохранили сочность и форму нарезки. Вкус в меру соленый.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 27 (рецептура № 484)

Наименование: Кисель из концентратов плодового или ягодного

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	200	200	20	180	180	18
Концентрат киселя плодового или ягодного	24	24	2,4	21,6	21,6	2,16
Выход	-	200	20	-	180	18

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	200	200	20
Концентрат киселя плодового или ягодного	24	24	2,4
Выход	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 28 (рецептура № 544)

Наименование: Булочка российская

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Мука пшеничная в/с	28,22	28,22	2,82	39,44	39,44	3,94
Масло сливочное	9,545	9,545	0,95	13,34	13,34	1,33
Сахар. Сахар-песок	8,3	8,3	0,83	11,6	11,6	1,16
Масло сливочное	4,15	4,15	0,41	5,8	5,8	0,58
Молоко пастеризованное 2,5%	4,15	4,15	0,41	5,8	5,8	0,58
Сахар для отделки	1,66	1,411	0,14	2,32	1,972	0,2
Яйцо куриное	1,66	1,66	0,17	2,32	2,32	0,23
Дрожжи прессованные	0,83	0,83	0,08	1,16	1,16	0,12
Масло растительное для смазки	0,415	0,415	0,04	0,58	0,58	0,06
Яйцо куриное для смазки	0,415	0,415	0,04	0,58	0,58	0,06
Мука пшеничная на подпыл	0,415	0,415	0,04	0,58	0,58	0,06
Соль йодированная	0,2905	0,2905	0,03	0,406	0,406	0,04
Ванилин	0,0166	0,0166	0,002	0,0232	0,0232	0,002
Выход	-	50	5	-	70	7

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Мука пшеничная в/с	39,44	39,44	3,94	48,14	48,14	4,81
Масло сливочное	13,34	13,34	1,33	16,28	16,28	1,63
Сахар. Сахар-песок	11,60	11,60	1,16	14,16	14,16	1,42
Масло сливочное	5,80	5,80	0,58	7,08	7,08	0,71
Молоко пастеризованное	5,80	5,80	0,58	7,08	7,08	0,71

2,5%						
Сахар для отделки	2,32	1,97	0,20	2,83	2,41	0,24
Яйцо куриное	2,32	2,32	0,23	2,83	2,83	0,28
Дрожжи прессованные	1,16	1,16	0,12	1,42	1,42	0,14
Масло растительное для смазки	0,58	0,58	0,06	0,71	0,71	0,07
Яйцо куриное для смазки	0,58	0,58	0,06	0,71	0,71	0,07
Мука пшеничная на подпыл	0,58	0,58	0,06	0,71	0,71	0,07
Соль йодированная	0,41	0,41	0,04	0,50	0,50	0,05
Ванилин	0,02	0,02	0,00	0,03	0,03	0,00
Выход	-	70	7	-	85	8,5

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики массой 71 г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. На поверхности шариков делают крестообразные надрезы, смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240 °С. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Булочка круглая, с неглубоким крестообразным нарезом в середине, посыпана сахарным песком. Поверхность золотистого или светло-коричневого цвета. Мякиш белый, равномерно пористый, пышный. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом ванилина. Влажность не более 35,00%.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 29 (рецептура № 227)

Наименование: Каша манная молочная жидкая

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	100,7	100,7	10,1	106	106	10,6
Вода	66,5	66,5	6,65	70	70	0,7
Крупа манная	29,26	29,26	2,93	30,8	30,8	3,08
Масло сливочное	4,75	4,75	0,47	5	5	0,5
Сахар. Сахар-песок	4,75	4,75	0,47	5	5	0,5
Соль йодированная	0,95	0,95	0,09	1	1	0,1
Выход	-	190	19	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	132,5	132,5	13,25
Вода	87,5	87,5	8,75
Крупа манная	38,5	38,5	3,85
Масло сливочное	6,25	6,25	0,62
Сахар. Сахар-песок	6,25	6,25	0,62
Соль йодированная	1,25	1,25	0,12
Выход	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 30 (рецептура № 267)

Наименование: Яйцо вареное

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Яйцо куриное	46	40	4	46	40	4
Выход	-	40	4	-	40	4

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Температура подачи 20 °С..

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Круглоовальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет - белок белый, желток — желтый. Вкус свежего вареного яйца, приятный.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 31 (рецептура № 95)

Наименование: Борщ с капустой и картофелем

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода или бульон	160	160	16	240	240	24
Свёкла	40	32	3,2	60	48	4,8
Картофель	21,4	16,04	1,6	32,1	24,06	2,41
Капуста белокочанная	20	16	1,6	30	24	2,4
или капуста квашенная	17,2	12	1,2	25,8	18	1,8
Морковь	12,6	9,82	0,98	18,9	14,73	1,47
Лук репка	9,6	8,06	0,81	14,4	12,09	1,21
Томатное пюре	6	6	0,6	9	9	0,9
Масло растительное	4	4	0,4	6	6	0,6
Лимонная кислота, 2%	3	3	0,3	4,5	4,5	0,45
Сахар. Сахар-песок	2	2	0,2	3	3	0,3
Соль йодированная	1,6	1,6	0,16	2,4	2,4	0,24
Выход	-	200	20	-	300	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи — соломкой, лук — полукольцами или мелкой рубкой. Свёклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением воды. В кипящую воду закладывают свежую тонко нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель, подготовленную свёклу, корни и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты её вводят в тушеном виде после того, как картофель сварят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют воду (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве, до мягкости, периодически помешивая. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Не допускается привкус, запах сырой свёклы и пареных овощей.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 32 (рецептура № 296)

Наименование: Минтай припущенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Треска, минтай, навага, пикша, хек	192	145,6	14,56	192	145,6	14,56
Горбуша, кета	208	145,6	14,56	208	145,6	14,56
Филе, выпускаемое промышленностью	168	145,6	14,56	168	145,6	14,56
Лимон	16	14,4	1,44	16	14,4	1,44
Петрушка корень	6,4	4,8	0,48	6,4	4,8	0,48
Лук репка	6,4	5,28	0,53	6,4	5,28	0,53
Соль йодированная	1,2	1,2	0,12	1,2	1,2	0,12
Выход	-	120	12	-	120	12

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Рыбу нарезают на порционные куски под углом 30°, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, сверху кладут кружочек лимона, заливают горячую воду так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 4 часть высоты, добавляют соль йодированную, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут. Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир. Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной (крупный кубик). Соусы: сметанный, томатный, польский, приготовленные на рыбном бульоне. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Рыба подана одним куском, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствуют виду рыбы, лука. Гарнир уложен аккуратно, рыба полита соусом.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 33 (рецептура № 377)

Наименование: Пюре картофельное

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Картофель	185,6	134,88	13,49	197,2	143,31	14,33
Молоко пастеризованное 2,5%	24	24	2,4	25,5	25,5	2,55
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	7,65	7,65	0,76
Соль йодированная	0,64	0,64	0,06	0,68	0,68	0,07
Выход	-	160	16	-	170	17

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Картофель	232	168,6	19,4	266,8	193,89	19,4
Молоко пастеризованное 2,5%	30	30	3,45	34,5	34,5	3,45
Масло сливочное	9	9	1,03	10,35	10,35	1,03
Соль йодированная	0,8	0,8	0,09	0,92	0,92	0,09
Выход	-	200	23	-	230	23

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см) добавляют йодированную соль, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 2 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, прогревают 5-6 минут. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков и протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах, соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 34 (рецептура № 14)

Наименование: Салат из свежих огурцов

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Огурцы свежие	92,7	86,13	8,61	103	95,7	9,57
Масло растительное	5,4	5,4	0,54	6	6	0,6
или заправка для салата	5,4	5,4	0,54	6	6	0,6
Соль йодированная	0,225	0,225	0,02	0,25	0,25	0,02
Выход	-	90	9	-	100	10

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Огурцы свежие	103	95,7	9,57
Масло растительное	6	6	0,6
или заправка для салата	6	6	0,6
Соль йодированная	0,25	0,25	0,02
Выход	-	100	10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружками или мелкими кубиками, заправляют йодированной солью, растительным маслом или заправкой для салата. Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Салат уложен горкой, огурцы сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный свежим огурцам.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 35 (рецептура № 189)

Наименование: Запеканка из творога с морковью

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Морковь	194,34	151,52	15,15	204,18	159,19	15,92
Творог полужирный 9,0%	48,98	48,51	4,85	51,46	50,96	5,1
Яйцо куриное	36,34	31,76	3,18	38,18	33,37	3,34
Масло сливочное	3,16	3,16	0,32	3,32	3,32	0,33
Сахар. Сахар-песок	7,9	7,90	0,79	8,30	8,30	0,83
Масло растительное для смазки	3,16	3,16	0,32	3,32	3,32	0,33
Соль йодированная	0,79	0,79	0,08	0,83	0,83	0,08
Выход	-	190	19	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Морковь	255,84	199,47	19,95
Творог полужирный 9,0%	64,48	63,86	6,39
Яйцо куриное	47,84	41,81	4,18
Масло сливочное	4,16	4,16	0,42
Сахар. Сахар-песок	10,40	10,40	1,04
Масло растительное для смазки	4,16	4,16	0,42
Соль йодированная	1,04	1,04	0,1
Выход	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Припущенную с маслом сливочным и протертую морковь охлаждают до 40-50 °С, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками, добавляют соль йодированную. Полученную массу выкладывают в смазанные формочки или порционные сковороды и запекают 20-30 минут, при температуре 250-280 °С в жаровом шкафу или варят на пару. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Порционные куски, без трещин, не разламываются, сохраняют форму. Консистенция мягкая. Цвет поверхности светло-коричневый, на изломе оранжевый. Вкус сладкий, свойственный моркови и творогу. Запах запеченной моркови.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 36 (рецептура № 73)

Наименование: Бутерброд с абрикосовым повидлом

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	20	20	2
Повидло абрикосовое	12	11,25	1,12	16	15	1,5
Масло сливочное	3,75	3,75	0,37	5	5	0,5
Выход	-	30	3	-	40	4

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Хлеб пшеничный	17,5	17,50	1,75	20	20	2
Повидло абрикосовое	14	13,13	1,31	16	15	1,5
Масло сливочное	4,375	4,38	0,44	5	5	0,5
Выход	-	35	3,5	-	40	4

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают повидлом или джемом. Повидло или джем можно взбить и отсадить из кондитерского мешка в виде украшений. Температура подачи не выше 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствуют свежему маслу, повидлу, поверхность не заветрена.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 37 (рецептура № 130)

Наименование: Суп с макаронными изделиями и картофелем

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода или бульон	212,5	212,5	21,25	255	255	25,5
Картофель	66,75	50,05	5	80,1	60,06	6
Морковь	12,5	9,75	0,97	15	11,7	1,17
Макаронные изделия из муки в/с	12,5	12,5	1,25	15	15	1,5
Лук репка	12	10,08	1	14,4	12,09	1,21
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	3	3	0,3
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	3	3	0,3
Соль йодированная	2	2	0,2	2,4	2,4	0,24
Выход	-	250	25	-	300	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, морковь брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассированные овощи, соль йодированную и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

В жидкой части супа овощи и макаронные изделия сохранили форму. Консистенция картофеля и овощей мягкая; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет бульона — золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, картофеля, пассированных овощей, макаронных изделий. Запах пассированных овощей, макаронных изделий.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 38 (рецептура № 372)

Наименование: Биточки из птицы припущенные

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Кура 1-й кат потр.	219,8	83,21	8,32	239,4	90,63	9,06
или филе куры (полуфабрикат)	84,78	83,21	8,32	92,34	90,63	9,06
или индейка 1-й кат потр.	153,86	83,21	8,32	167,58	90,63	9,06
Молоко пастеризованное 2,5%	28,26	28,26	2,83	30,78	30,78	3,08
Хлеб пшеничный формовой	20,41	20,41	2,04	22,23	22,23	2,22
Масло растительное для смазки	3,14	3,14	0,31	3,42	3,42	0,34
Соль йодированная	0,471	0,471	0,05	0,51	0,51	0,05
Выход	-	110	11	-	120	12

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Кура 1-й кат потр.	239,4	90,63	9,06
или филе куры (полуфабрикат)	92,34	90,63	9,06
или индейка 1-й кат потр.	167,58	90,63	9,06
Молоко пастеризованное 2,5%	30,78	30,78	3,08
Хлеб пшеничный формовой	22,23	22,23	2,22

Масло растительное для смазки	3,42	3,42	0,34
Соль йодированная	0,51	0,51	0,05
Выход	-	120	12

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Мякоть птицы пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут. Отпускают котлеты с гарниром и соусом. Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свёклы. Соусы: молочный, сметанный. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир, расположен сбоку в виде горки. Цвет на разрезе серый. Консистенция пышная, сочная, не мажущаяся. Вкус в меру соленый, свойственный готовой птице. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 39 (рецептура № 202)

Наименование: Каша гречневая рассыпчатая

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	122,4	122,4	12,24	136	136	13,6
Крупа гречневая (ядрица) обжаренная	54,72	54	5,4	60,8	60	6
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	8	8	0,8
Соль йодированная	1,26	1,26	0,13	1,4	1,4	0,14
Выход	-	180	18	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	156,4	156,4	16,64
Крупа гречневая (ядрица) обжаренная	69,92	69	6,9
Масло сливочное	9,2	9,2	0,92
Соль йодированная	1,61	1,61	0,16
Выход	-	230	23

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Крупу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду (йодированной солью), всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 минуты. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 40 (рецептура № 22)

Наименование: Салат из моркови и яблок

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Морковь	80	62,4	6,24	80	62,4	6,24
Яблоки	45	39,6	3,96	45	39,6	3,96
Масло растительное	6	6	0,6	6	6	0,6
Выход	-	100	10	-	100	10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Морковь моют, чистят, ошпаривают, измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом. Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 41 (рецептура № 486)

Наименование: Компот из абрикосов

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Яблоки	21,85	19	1,9	23	20	2
или айва	21,85	19	1,9	23	20	2
Вода	182,4	182,4	18,24	192	192	19,2
Груша	21,85	19	1,9	23	20	2
или слива	21,85	19	1,9	23	20	2
или алыча	21,85	19	1,9	23	20	2
или абрикос	22,8	19	1,9	24	20	2
или персик	23,75	19	1,9	25	20	2
или вишня	21,85	19	1,9	23	20	2
или черешня	22,8	19	1,9	24	20	2
Вода	172,9	153,9	15,39	182	162	162
Сахар. Сахар-песок	9,5	9,5	0,95	10	10	1
Лимонная кислота, 2%	9,5	9,5	0,95	10	10	1
Выход	-	190	19	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Яблоки	20,7	18	1,8
или айва	20,7	18	1,8
Вода	172,8	172,8	17,28
Груша	20,7	18	1,8
или слива	20,7	18	1,8
или алыча	20,7	18	1,8
или абрикос	21,6	18	1,8
или персик	22,5	18	1,8
или вишня	20,7	18	1,8
или черешня	21,6	18	1,8

Вода	163,8	145,8	14,58
Сахар. Сахар-песок	9	9	0,9
Лимонная кислота, 2%	9	9	0,9
Выход	-	180	18

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, алычу, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура выдачи 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок, груш, айвы, алычи, персиков и абрикосов), розовый (для черешни, вишни и сливы), различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий

для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,

учреждений профессионального образования, специализированных учреждений

для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 42 (рецептура № 547)

Наименование: Коржик молочный

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Мука пшеничная в/с	34,08	34,08	3,41	36	36	3,6
Сахар. Сахар-песок	18,03	18,03	1,8	19,05	19,05	1,9
Масло сливочное	8,52	8,52	0,85	9	9	0,9
Молоко пастеризованное 2,5%	6,39	6,39	0,64	6,75	6,75	0,67
Яйцо куриное	1,70	1,42	0,14	1,8	1,5	0,15
Масло растительное для смазки	0,71	0,71	0,07	0,75	0,75	0,07
Мука пшеничная на подпыл	0,71	0,71	0,07	0,75	0,75	0,07
Яйцо куриное для смазки	0,71	0,71	0,07	0,75	0,75	0,07
Натрий двууглекислый	0,43	0,85	0,08	0,45	0,9	0,09
Соль йодированная	0,21	0,21	0,02	0,225	0,23	0,02
Ванилин	0,14	0,14	0,01	0,15	0,15	0,01
Выход	-	85	8,5	-	90	9

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Мука пшеничная в/с	36	36	3,6	39,84	39,84	3,98
Сахар. Сахар-песок	19,05	19,05	1,9	21,082	21,08	2,11
Масло сливочное	9	9	0,9	9,96	9,96	1
Молоко пастеризованное 2,5%	6,75	6,75	0,67	7,47	7,47	0,75
Яйцо куриное	1,8	1,5	0,15	1,992	1,66	0,17

Масло растительное для смазки	0,75	0,75	0,07	0,83	0,83	0,08
Мука пшеничная на подпыл	0,75	0,75	0,07	0,83	0,83	0,08
Яйцо куриное для смазки	0,75	0,75	0,07	0,83	0,83	8
Натрий двууглекислый	0,45	0,9	0,09	0,498	1,00	0,1
Соль йодированная	0,225	0,23	0,02	0,249	0,25	0,02
Ванилин	0,15	0,15	0,01	0,166	0,17	0,02
Выход	-	90	9	-	100	10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 минут. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый. Влажность не более 14,50%.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 43 (рецептура № 486)

Наименование: Компот из яблок

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Яблоки	23	20	2	20,7	18	1,8
или айва	23	20	2	20,7	18	1,8
Вода	192	192	19,2	172,8	172,8	17,28
Груша	23	20	2	20,7	18	1,8
или слива	23	20	2	20,7	18	1,8
или алыча	23	20	2	20,7	18	1,8
или абрикос	24	20	2	21,6	18	1,8
или персик	25	20	2	22,5	18	1,8
или вишня	23	20	2	20,7	18	1,8
или черешня	24	20	2	21,6	18	1,8
Вода	182	162	16,2	163,8	145,8	14,58
Сахар. Сахар-песок	10	10	1	9	9	0,9
Лимонная кислота, 2%	10	10	1	9	9	0,9
Выход	-	200	20	-	180	18

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Яблоки	23	20	2
или айва	23	20	2
Вода	192	192	19,2
Груша	23	20	2
или слива	23	20	2
или алыча	23	20	2
или абрикос	24	20	2
или персик	25	20	2
или вишня	23	20	2
или черешня	24	20	2

Вода	182	162	162
Сахар. Сахар-песок	10	10	1
Лимонная кислота, 2%	10	10	1
Выход	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, алычу, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура выдачи 14 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок, груш, айвы, алычи, персиков и абрикосов), розовый (для черешни, вишни и сливы), различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 44 (рецептура № 140)

Наименование: Суп молочный с макаронными изделиями

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	105	105	10,5	140	140	14
Вода	45	45	4,5	60	60	6
Макаронные изделия из муки в/с	12	12	1,2	16	16	1,6
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	2	2	0,2
Сахар. Сахар-песок	1,2	1,2	0,12	1,6	1,6	0,16
Соль йодированная	0,9	0,9	0,09	1,2	1,2	0,12
Выход	-	150	15	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Молоко пастеризованное 2,5%	140	140	14	175	175	17,5
Вода	60	60	6	75	75	7,5
Макаронные изделия из муки в/с	16	16	1,6	20	20	2
Масло сливочное	2	2	0,2	2,5	2,5	0,25
Сахар. Сахар-песок	1,6	1,6	0,16	2	2	0,2
Соль йодированная	1,2	1,2	0,12	1,5	1,5	0,15
Выход	-	200	20	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей, соленой воде до полуготовности: макароны — 15 минут, лапшу — 10 минут, вермишель — 5 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце — масла сливочного. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 45 (рецептура № 100)

Наименование: Рассольник ленинградский

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода или бульон	150	150	15	187,5	187,5	18,75
Картофель	80	60	6	100	75	7,5
Огурцы соленые	13,4	12,06	1,21	16,75	15,1	1,51
Морковь	10	7,8	0,78	12,5	9,75	0,97
Лук репка	4,8	4,02	0,4	6	5,03 Р	0,5
Крупа рисовая	4	3,96	0,4	5	4,95	0,5
или хлопья овсяные "Геркулес"	4	4	0,4	5	5	0,5
или крупа пшеничная "Полтавская"	4	4	0,4	5	5	0,5
Масло растительное	4	4	0,4	5	5	0,5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,75	0,75	0,07
Выход	-	200	20	-	250	30

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода или бульон	225	225	22,5
Картофель	120	90	9
Огурцы соленые	20,1	18,09	1,81
Морковь	15	11,7	1,17
Лук репка	7,2	6,03	0,6
Крупа рисовая	6	5,94	0,6
или хлопья овсяные "Геркулес"	6	6	0,6
или крупа пшеничная "Полтавская"	6	6	0,6
Масло растительное	6	6	0,6

Соль йодированная	0,9	0,9	0,09
Выход	-	300	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Крупу овсяную, или пшеничную, или рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 минут. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, йодированную соль и варят ещё 10 минут. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 46 (рецептура № 350)

Наименование: Тефтели из говядины с рисом - "Ёжики"

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Говядина (мясо котлетное)	42,3	39,6	3,96	47	44	4,4
Молоко пастеризованное 2,5%	27	27	2,7	30	30	3
Лук репка	22,05	18,45	1,84	24,5	20,5	2,05
Вода	6,3	6,3	0,63	7	7	0,7
Мука пшеничная в/с	5,85	5,85	0,58	6,5	6,5	0,65
Крупа рисовая	5,4	5,31	0,53	6	5,9	0,59
Масло сливочное	2,25	2,25	0,22	2,5	2,5	0,25
Масло растительное для смазки	1,8	1,8	0,18	2	2	0,2
Соль йодированная	0,63	0,63	0,06	0,7	0,7	0,07
Соус №402	27	27	2,7	30	30	3
Выход	-	90	9	-	100	10

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Говядина (мясо котлетное)	56,4	52,8	5,28
Молоко пастеризованное 2,5%	36	36	3,6
Лук репка	29,4	24,6	2,46
Вода	8,4	8,4	0,84
Мука пшеничная в/с	7,8	7,8	0,78
Крупа рисовая	7,2	7,08	0,71
Масло сливочное	3	3	0,3

Масло растительное для смазки	2,4	2,4	0,24
Соль йодированная	0,84	0,84	0,08
Соус №402	36	36	3,6
Выход	-	120	12

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды, в измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, соль йодированную, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки за порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом (соус готовят по ТК № 402) и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С 10-15 минут. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший. Вкус в меру соленый, без посторонних привкусов и ароматов. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 47 (рецептура № 268)

Наименование: Омлет натуральный

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Яйцо куриное	134,32	116,8	11,68	141,68	123,2	12,35
Молоко пастеризованное 2,5%	73	73	7,3	77	77	7,7
Масло сливочное	5,84	5,84	0,58	6,16	6,16	0,62
Масло растительное для смазки	2,92	2,92	0,29	3,08	3,08	0,31
Соль йодированная	1,46	1,46	0,15	1,54	1,54	0,15
Выход	-	190	19	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Яйцо куриное	177,1	154	15,4
Молоко пастеризованное 2,5%	96,25	96,25	9,62
Масло сливочное	7,7	7,7	0,77
Масло растительное для смазки	3,85	3,85	0,38
Соль йодированная	1,925	1,925	0,19
Выход	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 штуки и соединяют с общей массой. Добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретый, смазанный маслом, противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, насыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус приятный, яичный.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 48 (рецептура № 460)

Наименование: Чай с молоком

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Чай-заварка	50	50	5	5	5	5
Вода	100	100	10	10	10	10
Молоко пастеризованное 2,5	50	50	5	5	5	5
Сахар. Сахар-песок	10	10	1	1	1	1
Выход	-	200	20	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки (что в пересчете на чай высшего сорта, черный байховый составляет 1г), доливают кипятком и горячим молоком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию. Температура подачи 75 °С. В летний период чай можно отпускать как прохладный напиток. Температура подачи в этом случае 14 °С

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 49 (рецептура № 103)

Наименование: Щи из свежей капусты

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода или бульон	192	192	19,2	200	200	20
Капуста белокочанная	84	67,2	6,72	87,5	70	7
Морковь	12	9,36	0,94	12,5	9,75	0,97
Лук репка	11,52	9,67	0,97	12	10,08	1
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	5	5	0,5
Петрушка корень	3,12	2,33	0,23	3,25	2,43	0,24
Мука пшеничная в/с	2,4	2,4	0,24	2,5	2,5	0,25
Соль йодированная	1,92	1,92	0,19	2	2	0,2
Томатное пюре	1,44	1,44	0,14	1,5	1,5	0,15
Выход	-	240	24	-	250	25

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода или бульон	240	240	24
Капуста белокочанная	105	84	8,4
Морковь	15	11,7	1,17
Лук репка	14,4	12,09	1,21
Масло растительное	6	6	0,6
Петрушка корень	3,9	2,91	0,29
Мука пшеничная в/с	3	3	0,3
Соль йодированная	2,4	2,4	0,24
Томатное пюре	1,8	1,8	0,18
Выход	-	300	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Капусту, морковь, петрушку шинкуют соломкой. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством воды до полуготовности. Нашинкованный лук бланшируют и слегка пассеруют на масле. В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные корни, лук и продолжают варку 20-30 минут. За 10-15 минут до готовности добавляют соль йодированную, пассированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную водой, варят до готовности. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г на 1000 г щей), растертый с йодированной солью. Температура подачи 65-75 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус и запах приятный, в меру соленый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 50 (рецептура № 327)

Наименование: Гуляш из говядины

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части)	114,75	83,25	8,32	126,99	92,13	9,21
или говядина бескостная	89,25	83,25	8,32	98,77	92,13	9,21
Лук репка	12,75	10,65	1,06	14,11	11,79	1,18
Томатное пюре	8,25	8,25	0,82	9,13	9,13	0,91
Масло сливочное	4,875	4,88	0,49	5,40	5,40	0,54
Мука пшеничная в/с	2,775	2,78	0,28	3,07	3,07	0,31
Соль йодированная	0,375	0,38	0,04	0,415	0,42	0,04
Масса готового мяса	52,5	52,5	5,25	58,1	58,1	5,81
Масса соуса	37,5	37,5	3,75	41,5	41,5	4,15
Выход	-	90	9	-	100	10

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части)	153	111	11,1
или говядина бескостная	119	111	11,1
Лук репка	17	14,2	1,42
Томатное пюре	11	11,00	1,1
Масло сливочное	6,5	6,5	0,65
Мука пшеничная в/с	3,7	3,7	0,37
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05
Масса готового	70	70	7

мяса			
Масса соуса	50	50	5
Выход	-	120	12

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассированное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром. Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные тушеные. Температура подачи 65 °С .

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственные тушеному мясу, луку и пассированному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

82

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,

лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 51 (рецептура № 207)

Наименование: Каша перловая рассыпчатая

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет					
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Вода	115,6	115,6	11,56	136	136	13,6
Крупа перловая	40,12	39,71	3,97	47,2	46,72	4,67
Масло сливочное	8,5	8,5	0,85	10	10	1
Соль йодированная	1,19	1,19	0,12	1,4	1,4	0,14
Выход	-	170	17	-	200	20

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Вода	156,4	156,4	15,64
Крупа перловая	54,28	53,73	5,37
Масло сливочное	11,5	11,5	1,15
Соль йодированная	1,61	1,61	0,16
Выход	-	230	23

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Подготовленную перловую крупу засыпают в кипящую воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С или в жарочном шкафу при температуре 140 °С, затем взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 52 (рецептура № 457)

Наименование: Чай с сахаром

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Чай-заварка	50	50	5	50	50	5
Вода	150	150	15	150	150	15
Сахар. Сахар-песок	10	10	1	10	10	1
Выход	-	200	20	-	200	20

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки (что в пересчете на чай высшего сорта, черный байховый составляет 1 г) и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию. Температура подачи 75 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник 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,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 53 (рецептура № 221)

Наименование: Каша пшеничная вязкая

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций , кг
Молоко пастеризованное 2,5%	100,7	100,7	10,07	132,5	132,5	13,25
Вода	51,3	51,3	5,13	67,5	67,5	6,75
Крупа пшеничная "Полтавская"	47,5	47,5	4,75	62,5	62,5	6,25
Масло сливочное	4,75	4,75	0,47	6,25	6,25	0,62
Соль йодированная	0,95	0,95	0,09	1,25	1,25	0,12
Выход	-	190	19	-	250	25

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 °С), затем горячей (60-70 °С), крупу после промывания ошпаривают. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании остается вода (20-30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком добавляют йодированную соль и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей каши.

ГБОУ РХ «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха»

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий
для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования, специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений

Технологическая карта № 54 (рецептура № 421)

Наименование: Соус паровой

Наименование сырья, пищевых продуктов	7-11 лет			12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Бульон мясной	22	22	2,2	22	22	2,2
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	1,6	1,6	0,16
Мука пшеничная в/с	1	1	0,1	1	1	0,1
Лук репка	0,96	0,806	0,08	0,96	0,806	0,08
Петрушка корень	0,8	0,6	0,06	0,8	0,6	0,06
Лимонная кислота, 2%	0,6	0,6	0,06	0,6	0,6	0,06
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,2	0,2	0,02
Выход	-	20	2	-	20	2

Наименование сырья, пищевых продуктов	12-18 лет		
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат а, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Бульон мясной	33	33	3,3
Масло сливочное	2,4	2,4	0,24
Мука пшеничная в/с	1,5	1,5	0,15
Лук репка	1,44	1,209	0,12
Петрушка корень	1,2	0,9	0,09
Лимонная кислота, 2%	0,9	0,9	0,09
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03
Выход	-	30	3

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия):

В соус белый основной добавляют кислоту лимонную, соль йодированную, доводят до кипения. Соус заправляют сливочным маслом. Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из говядины и птицы. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Однородная масса с гладкой поверхностью, без комочков. Консистенция однородная, вязкая, нежная. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус нежный насыщенный. Запах продуктов, входящих в соус.