

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Винегрет овощной

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	37	28	13	10
Масса отварного картофеля		25		7
Свекла	34	27	15	12
Масса отварной свеклы		25		10
Морковь	28	22	12,5	10
Масса отварной моркови		20		8
Огурцы солёные	33	18	13	7
Горошек консервированный	20	13	8	5
Лук репчатый	6	5	2,4	2
или Лук зеленый	6,3	5	2,5	2
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		110		40

* - лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Лук репчатый (предварительно бланшированный) или зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют горошек зеленый консервированный и заправляют маслом растительным, пищевой йодированной солью 0,3 мг. Общее время приготовления 30 минут. Температура подачи 15° С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками; винегрет полит маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных овощей с ароматом растительного масла

Консистенция: Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,5	4,0	12,5	92	110
0,6	3,0	4,5	47	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Винегрет овощной

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	44	33	19	14
Масса отварного картофеля		30		12
Свекла	40	32	23	18
Масса отварной свеклы		30		16
Морковь	34	27	18	14
Масса отварной моркови		25		12
Огурцы солёные	36	20	20	11
Горошек консервированный	23	15	9	6
Лук репчатый	7,1	6	2,4	2
или Лук зеленый	7,5	6	2,5	2
Масло растительное	5	5	4	4
Выход готового блюда		130		60

* - лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Лук репчатый (предварительно бланшированный) или зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют горошек зеленый консервированный и заправляют маслом растительным, йодированной пищевой солью. Общее время приготовления 30 минут. Температура подачи 15° С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками; винегрет полит маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных овощей с ароматом растительного масла

Консистенция: Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,1	5,2	13,5	109	130
1,2	4,0	5,7	64	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Нарезка из свеклы отварной**Рецептура № **50** колонка _____

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	66	53	54	43
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Время приготовления 15 минут. Температура подачи 15°С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Свекла сохранила форму нарезки, аккуратно уложена на тарелке

Цвет: Бордовый

Вкус: Сладкий, отварной свеклы

Запах: Отварной свеклы

Консистенция: Мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	0,0	3,6	18	50
0,6	0,0	2,5	12	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Овощное детское пюре
промышленного производства в ассортименте**

Рецептура № 101

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", Кабачок" и др.)	53	50	42	40
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Банки с овощным пюре промышленного производства обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Баночки вскрывают, при вскрытии качественного продукта должен быть хлопок. Употреблять по рекомендациям указанным производителем. Продукт полностью готов к употреблению. Овощное пюре порционируют непосредственно из банок. Температура подачи 15°C (если иное не предусмотрено производителем). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная овощная масса

Цвет: Соответствует использованным овощам

Вкус: Натуральный, соответствует использованным овощам

Запах: Приятный, овощной, без постороннего

Консистенция: Нежная, мажущая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,0	0,0	2,7	11	50
0,0	0,0	2,2	9	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда Пюре из цветной капусты или капусты брокколиРецептура № 679 колонкаПо сборнику рецептов блюды и кулинарных изделий диетического питания, 2002г**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста цветная свежая	79	38	98	47
или Капуста цветная свежемороженая	44	42	55	52
или Капуста брокколи свежемороженая	44	42	55	52
Молоко питьевое	7	7	8	8
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду (свежемороженую без предварительного размораживания) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, отвар сливают, капусту слегка подсушивают. Затем капусту протирают горячей, добавляя пищевую йодированную соль 0,3 мг. При непрерывном помешивании, добавляют в два-три приема горячее кипячёное молоко, растопленное масло сливочное, доведенное до кипения. Массу взбивают, тщательно перемешивая, и прогревают 5-7 минут при температуре 85-90 °С. Затем пюре охлаждают. Температура подачи 15 °С. Общее время приготовления 30 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Протёртая овощная масса, аккуратно уложенная**Цвет:** Светло - салатный**Вкус:** Отварной капусты в сочетании с молоком и маслом сливочным, умеренно солёный**Запах:** Свежеприготовленного пюре**Консистенция:** Пышная, однородная, без кусочков не протертой капусты**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	2,5	2,1	32	40
0,4	3,1	2,6	40	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Салат Витаминный

Рецептура № 21-2 вариант

колонка _____

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	31	25	25	20
Морковь*	15	12	12,5	10
Яблоки свежие	14	10	11	8
Сахар	0,7	0,7	0,4	0,4
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

**в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей*

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют. Яблоки очищенные от кожицы и удаленным семенным гнездом и подготовленную морковь нарезают тонкой соломкой. Нарезанные яблоки и овощи соединяют и заправляют маслом растительным и сахаром. Общее приготовления 20 минут. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны согласно технологии. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Цвет: Пестрый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свежих овощей, с ароматом яблок

Консистенция: Хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	3,0	3,7	44	40
0,6	4,0	4,6	57	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Салат из белокочанной капусты с морковью

Рецептура № 4

колонка _____

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	50	40	43	34
Лимон для сока	6	2,5	5	2
Сахар	0,6	0,6	0,4	0,4
Морковь	7,5	6	6,3	5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

**в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей*

Технология приготовления

Обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, обминают до мягкой консистенции. Морковь шинкуют. Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар, лимонный сок, масло растительное, пищевую йодированную соль 0,3 мг и перемешивают. Температура подачи 15°С. Общее время приготовления 25 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны тонкой соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Цвет: Соответствует входящему составу продуктов

Вкус: Свежих овощей, кисло-сладкий

Запах: Свойственный овощам входящим в состав салата

Консистенция: Овощей - хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,0	4,8	58	50
0,6	3,0	3,8	45	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из капусты белокочанной

Рецептура № 1

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	63	50	77	62
Масса капусты стертой с солью		32		39
Морковь*	5	4	6	5
Лук зеленый	5	4	6,3	5
или Лук репчатый*	4,8	4	6	5
Сахар	0,4	0,4	0,6	0,6
Лимон (для сока)	5	2	6	2,5
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

* лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый

* капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Обработанный лук репчатый или зеленый мелко шинкуют. Морковь моют, очищают от кожицы, нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, сок лимона, масло растительное, пищевую йодированную соль 0,3 мг и перемешивают. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 25 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Капуста, морковь и лук сохранили форму нарезки. Салат заправлен растительным маслом**Цвет:** Белый с оранжевым оттенком**Вкус:** Кисло-сладкий, в меру солёный, без горечи**Запах:** Свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, с луком и растительным маслом**Консистенция:** Овощей - хрустящая, не жёсткая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,6	3,0	2,8	41	40
0,8	4,0	4,2	56	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

**Салат из отварного картофеля с зеленым горошком
и маслом растительным**

Рецептура № 32/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	84	63	90	68
Масса отварного картофеля		60		65
Горошек зеленый консервированный	23	15	31	20
Огурцы соленые	27	15	36	20
Яйца	20	20	20	20
Масло растительное	4	4	5	5
Выход готового блюда		110		130

Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают кубиком. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Соленые огурцы нарезают мелкими кубиками. Овощи соединяют с горошком, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг и заправляют маслом растительным. При отпуске салат украшают дольками отварного яйца. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 60 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны кубиком, перемешаны с горошком. Салат уложен горкой, украшен дольками отварного яйца, поверхность блестящая

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Овощей в сочетании с горошком консервированным и яйцом отварным

Запах: Овощной с ароматом масла растительного

Консистенция: Картофеля, горошка – мягкая; яйца - упругая; огурцов - хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,0	5,6	7,5	88	110
2,9	7,4	9,7	117	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Салат картофельный с кукурузой и морковью**

Рецептура № 73 колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	110	83	93	70
Масса отварного картофеля		80		68
Кукуруза консервированная	42	25	35	21
Морковь	28	22	24	19
Масса отварной моркови		20		17
Масло растительное	5	5	4	4
Выход готового блюда		130		110

Технология приготовления

Обработанные морковь и картофель отваривают, очищают и нарезают кубиком. Кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Овощи соединяют с кукурузой, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°С. Общее время приготовления 60 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны кубиком, перемешаны с кукурузой, уложены горкой. Поверхность овощей блестящая

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Отварных овощей и кукурузы с привкусом масла растительного

Запах: Отварных овощей и кукурузы с ароматом масла растительного

Консистенция: Вареных овощей – мягкая, не переваренная; кукурузы - упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,2	5,2	7,4	85	130
1,9	4,0	6,3	69	110

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из квашеной капусты с луком**

Рецептура № 48

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная промышленного производства	48	34	59	42
Лук репчатый	4,8	4	6	5
или Лук зеленый	5	4	6,3	5
Сахар	0,4	0,4	0,6	0,6
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

* - лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый

Технология приготовления

Нарезанную квашеную капусту промышленного производства отжимают, перебирают, крупные части дополнительно шинкуют. Добавляют шинкованный бланшированный репчатый лук или шинкованный зеленый лук. Салат заправляют сахаром, растительным маслом, пищевой йодированной солью 0,3 мг и перемешивают. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 20 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста нарезана мелко, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Белый

Вкус: Кисловатый, умеренно солёный

Запах: Квашеной капусты с ароматом лука

Консистенция: Хрустящая, сочная; репчатого лука- слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	3,0	1,7	37	40
0,8	4,0	2,5	49	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из моркови

Рецептура № 7

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	63	50	51	41
Масса отварной моркови		48		39
Сахар	3	3	1	1
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Морковь свежую отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. В подготовленную морковь добавляют сахар и перемешивают. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 50 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Морковь сохранила форму нарезки, аккуратно уложена на тарелке

Цвет: Оранжевый

Вкус: Сладкий, отварной моркови

Запах: Отварной моркови

Консистенция: Мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,0	4,4	20	50
0,4	0,0	4,0	18	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из моркови и яблок

Рецептура № 9

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь*	50	40	40	32
Яблоки свежие	17,2	12	14,3	10
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

* в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде

Технология приготовления

Отварную очищенную или сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и при подаче поливают растительным маслом. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 50 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного

Цвет: Соответствует ингредиентам входящим в состав салата

Вкус: Кисло - сладкий, в сочетании с маслом растительным

Запах: Моркови с ароматом свежих яблок

Консистенция: Моркови - хрустящая (свежая) или мягкая (отварная), сочная; яблок - хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	4,1	5,7	63	50
0,6	3,1	4,6	49	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из моркови с кукурузой

Рецептура № 11

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, технологических школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2001г, нормативов г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	49	39	33	26
Масса припущенной моркови		37		24
Кукуруза консервированная	33	20	25	15
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Морковь очищают, нарезают мелкими кубиками, припускают в небольшом количестве воды, в течении 15-20 мин. Готовую морковь охлаждают. Банки кукурузы моют, вскрывают, доводят до кипения в собственном соку, отвар сливают и кукурузу охлаждают. Ингредиенты смешивают, при подаче поливают маслом растительным, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 40 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, салат полит маслом

Цвет: Моркови - оранжевый; кукурузы - желтый

Вкус: Отварной моркови в сочетании с консервированной кукурузой и маслом растительным

Запах: Отварной моркови и консервированной кукурузы

Консистенция: Моркови и кукурузы - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	4,0	5,5	62	60
0,7	3	3,5	44	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из огурцов с маслом

Рецептура № 14/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	49	47	41	39
или Огурцы свежие парниковые	48	47	40	39
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают огурцы - ломтиками, добавляют пищевую йодированную соль, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 15° С. Общее время приготовления 20 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная, полита маслом**Цвет:** Салатный**Вкус:** Свежих огурцов, с привкусом растительного масла**Запах:** Свежих огурцов с ароматом масла растительного**Консистенция:** Упругая, сочная, хрустящая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	4,1	1,7	46	50
0,4	3,0	1,3	34	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из отварных овощей с маслом растительным**Рецептура № 29/1 **колонка**

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	34	27	41	33
Масса отварной свеклы		24		30
Картофель	24	18	31	23
Масса отварного картофеля		15		20
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленные свеклу и картофель варят в кожуре по отдельности, очищают, нарезают мелкими кубиками. Овощи соединяют, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг и поливают растительным маслом непосредственно перед подачей. Температура подачи 15°С. Общее время приготовления 60 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой. Нарезка овощей сохранена, на поверхности блестящие масла растительного

Цвет: Светло - бордовый

Вкус: Характерный для отварных овощей

Запах: Овощной

Консистенция: Свеклы и картофеля - мягкая, но не переварена

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	3,0	5,5	53	40
1,2	4,1	6,3	67	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свежих помидоров

Рецептура № 22

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие парниковые	49	48	39	38
или Помидоры свежие грунтовые	57	48	45	38
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Нарезают помидоры - дольками, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 20 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка помидоров аккуратная, полита маслом**Цвет:** Красный**Вкус:** Свежих помидоров, с привкусом растительного масла**Запах:** Свежих помидоров с ароматом масла растительного**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,9	4,1	3,4	54	50
0,7	3,0	2,7	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Свекла отварная с маслом растительным**

Рецептура № 56 колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	61	49	51	41
Масса отварной свеклы		46		38
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Заправляют растительным маслом, непосредственно перед подачей, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг. Температура подачи 15° С. Общее время приготовления 60 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена**Цвет:** Бордовый**Вкус:** Отварной свеклы в сочетании с маслом растительным**Запах:** Отварной свеклы**Консистенция:** Мягкая, нежная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,0	3,6	54	50
0,6	3,2	2,5	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с зеленым горошком

Рецептура № 58

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	34	27	41	33
Масса отварной свеклы		24		30
Горошек зеленый консервированный	23	15	28	18
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на крупной тёрке или нарезают тонкой соломкой и заправляют маслом растительным. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном отваре, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, горошек охлаждают. В заправленную свеклу добавляют горошек зеленый консервированный, пищевую йодированную соль 0,3 мг и перемешивают. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 60 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки свеклы сохранена, салат заправлен маслом растительным, уложен горкой на тарелке

Цвет: Натуральный, свойственный цвету свеклы, зеленого горошка

Вкус: Сладковатый, нежный с привкусом зеленого горошка консервированного

Запах: Свежей варёной свеклы и зеленого горошка консервированного

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	3,0	2,9	41	40
0,9	4,0	3,7	54	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с огурцами

Рецептура № 53

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	44	35	53	42
Масса отварной свеклы		32		40
Огурцы соленые без уксуса	15	8	18	10
или Огурцы свежие грунтовые	8,4	8	10,5	10
или Огурцы свежие парниковые	8,2	8	10,2	10
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, заправляют растительным маслом. Огурцы нарезают соломкой затем смешивают с заправленной свеклой. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 50 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена

Цвет: Цвет овощей соответствует естественному виду

Вкус: Отварной свеклы в сочетании с огурцами свежими или солеными и маслом растительным

Запах: Запах соответствующий виду продуктов

Консистенция: Свеклы мягкая, огурцов - хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	3,0	2,6	39	40
0,6	4,0	3,3	52	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с сыром

Рецептура № 55

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	54	43	45	36
Масса отварной свеклы		40		33
Сыр	11	10	6	5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Подготовленный сыр натирают на терке. Свеклу соединяют с сыром, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг и заправляют растительным маслом, непосредственно перед подачей. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 50 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка свеклы и сыра аккуратная, форма сохранена**Цвет:** Бордовый, с включениями сыра**Вкус:** Отварной свеклы в сочетании с сыром и маслом растительным**Запах:** Отварной свеклы**Консистенция:** Мягкая, нежная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,4	5,1	5,1	80	50
1,9	4,1	2,8	56	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из соленых огурцов с луком

Рецептура № 17

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы соленые	64	35	80	44
Лук репчатый*	3,6	3	4,8	4
или Лук зеленый	3,8	3	5	4
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда	40		50	

Лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта - лук зеленый*Технология приготовления**

Огурцы соленые нарезают тонкими ломтиками, добавляют обработанный бланшированный нашинкованный репчатый лук или мелко нашинкованный зеленый лук. Перед подачей салат заправляют маслом растительным, добавляют пищевой йодированной солью 0,3 мг и аккуратно перемешивают. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 20 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, тонкая**Цвет:** Зеленоватых оттенков**Вкус:** В меру соленых огурцов с луком и маслом растительным**Запах:** Соленых огурцов с ароматом лука**Консистенция:** Упругая, сочная, хрустящая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,4	3,0	2,1	37	40
0,5	4,0	2,7	49	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Салат картофельный с морковью и зеленым горошком**

Рецептура № 74

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	32	24	27	20
Масса отварного картофеля		23		18
Морковь	15	12	11	9
Масса отварной моркови		10		7
Яйцо куриное	8	8	8	8
Горошек зеленый консервированный	12	8	9	6
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Морковь и картофель отваривают в кожуре по отдельности, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Отварное яйцо измельчают. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Продукты соединяют, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг и заправляют маслом растительным. Салат укладывают горкой. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 50 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат в порционной тарелке уложен горкой, на поверхности блески масла

Цвет: Пестрый

Вкус: Отварных овощей в сочетании с отварным яйцом и консервированным горошком с привкусом масла растительного, в меру соленый

Запах: Отварных овощей в сочетании с консервированными

Консистенция: Отварных овощей, яйца и консервированного горошка - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	4,9	5,7	74	50
1,3	3,2	4,5	52	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Салат картофельный с огурцами

Рецептура № 75

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	59	44	47	35
Масса отварного картофеля		43		34
Огурцы соленые	15	8	13	7
или Огурцы свежие грунтовые	8,4	8	7,4	7
или Огурцы свежие парниковые	8,2	8	7,1	7
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Картофель отваривают в кожуре, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Соленые или свежие огурцы нарезают тонкими ломтиками. Овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 40 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, поверхность блестящая

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Овощей в сочетании с маслом растительным

Запах: Овощной с ароматом масла растительного

Консистенция: Картофеля – мягкая, не переваренная; огурцов - хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,1	7,4	70	50
0,7	3,0	5,9	53	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат овощной

Рецептура № 69

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	77	58	53	40
Масса отварного картофеля		55		38
Морковь	27,5	22	15	12
Масса отварной моркови		20		10
Горошек зеленый консервированный	23	15	15,4	10
Огурцы соленые	27	15	18,2	10
Яйцо куриное	40	40	40	40
Масло растительное	5	5	4	4
Выход готового блюда		150		110

Технология приготовления

Картофель и морковь варят, очищают, нарезают мелкими кубиками. Соленые огурцы нарезают мелкими кубиками. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Овощи и горошек соединяют, добавляют пищевую йодированную соль 0,3 мг и заправляют растительным маслом. При подаче сбоку укладывают половинки отварного яйца. Температура подачи 15°C. Общее время приготовления 50 минут. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой, сбоку отварное яйцо. Нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного

Цвет: Цвет овощей соответствует естественному виду

Вкус: Характерный для овощей с горошком и маслом растительным

Запах: Свойственный для овощей с горошком

Консистенция: Картофеля и моркови - мягкая; огурцов, горошка и яйца отварного - упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	9,4	8,4	141	150
5,1	8,2	4,6	113	110