



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100507

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: № 16; 100507

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	92,6	88	9,26	8,8
Масло растительное	12	12	1,2	1,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	12,08
Углеводы (г):	2,20
Энергетическая ценность (ккал):	120,2

Ca (мг):	21,16
Mg (мг):	12,38
Fe (мг):	0,54
C (мг):	8,80
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

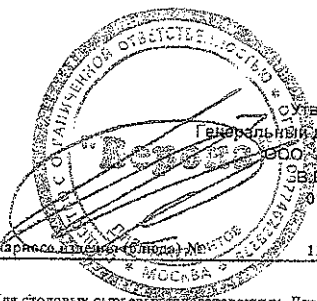
Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки, нарезают кружочками. Непосредственно перед раздачей огурцы солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
З.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №10201

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник Ленинградский

Номер рецептуры: № 132; 110201

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
или Картофель свежий продовольственный	107,25	75	10,725	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	5	5	0,5	0,5
Огурцы консервированные (без учета заливки)	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон(или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Сметана 15%	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (МЕТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	1,61
Углеводы (г):	6,91
Энергетическая ценность (ккал):	46,25

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
В1 (мг):	0,04
В2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°C, варят до полуготовности, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) в течение 15 мин.

В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°C, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120503

Вариант 3 Собственное производство Для столовых сырьевых и полуфабрикатов для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из говядины

Номер рецептуры: № 438; 120503

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или Говядина крупный кусок замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Масса говядины отварной:	-	40	-	4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	-	-	2	2
или Лук репчатый свежий	20	20	-	-
Мука пшеничная	23,8	20	2,38	2
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	2,8	2,8	0,28	0,28
Огурцы консервированные (без учета заливки)	10	10	1	1
Бульон мясной (или вода)	48	48	4,8	4,8
Масса соуса:	-	75	-	7,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Чеснок	0,7	0,5	0,07	0,05
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,93
Жиры (г):	15,50
Углеводы (г):	5,29
Энергетическая ценность (ккал):	212,68

Ca (мг):	18,35
Mg (мг):	20,76
Fe (мг):	2,10
C (мг):	3,81
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

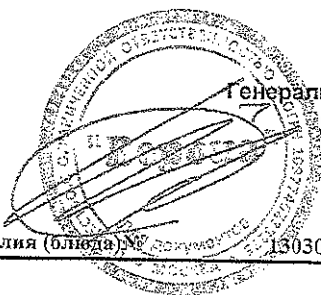
Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину, промывают нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками. Подготовленный лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленные нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C,вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют томат-пасту, припущенные огурцы соленные, лук припущенный и остаток бульона - готовим соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде при температуре 100-120°C в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют, предварительно очищенный мелко нарезанный чеснок.

Для буфет раздаточных: Готовое азу, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционировать непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130309

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 255; 130309

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	51	49,95	5,1	4,995
Вода	101,25	101,25	10,125	10,125
Соль	0,45	0,45	0,045	0,045
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,00

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110°C. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрорастворивающейся требуется 1-1,5 часа. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу гречневую.

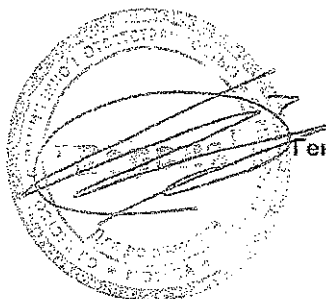
Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)

Номер рецептуры: № 638; 160211

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чернослив	8	8	0,8	0,8
Курага	4	4	0,4	0,4
Изюм	14,28	14	1,428	1,4
Сахар-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,36
Жиры (г):	0,07
Углеводы (г):	18,02
Энергетическая ценность (ккал):	74,45

Ca (мг):	12,3
Mg (мг):	9,12
Fe (мг):	0,42
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

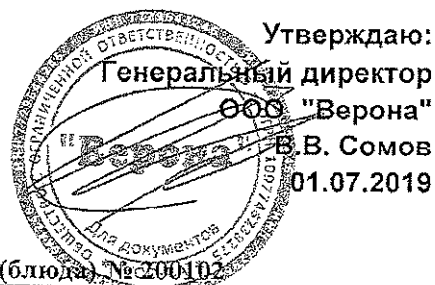
Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

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

Температура подачи: не выше 14°C

Технолог



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Верона"

В.В. Сомов

01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептов: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Ю.С.С.



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Верона"

В.В. Сомов

01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Утверждаю:
Генеральный директор

ООО "Верона"

В.В. Сомов

01.07.2019

М.П. "Верона"

МОСКВА * 545000000000

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100530

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из помидоров и огурцов
свежих с растительным маслом

Номер рецептуры: № 15; 100530

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	52,941	45,00	5,29	4,50
Огурцы свежие	42,105	40,00	4,21	4,00
Масло растительное	15,00	15,00	1,50	1,50
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Зелень свежая	1,000	1,00	0,10	0,10
Выход:		100,00		10,00

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,87	Ca (мг):	31,86
Жиры (г):	15,12	Mg (мг):	20,29
Углеводы (г):	2,91	Fe (мг):	0,61
Энергетическая ценность (ккал):	151,56	C (мг):	14,05
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. У огурцов и помидор удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают ломтиками. Обработанную зелень мелко шинкуют. Овощи соединяют, добавляют зелень, соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи:

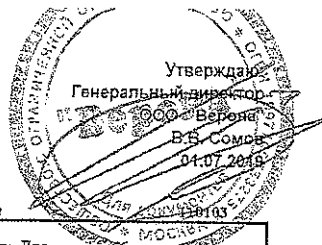
не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог





Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьного питания столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ сибирский с говядиной

Номер рецептуры: № 111; 110103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	20,5	20,25	2,05	2,025
Говядина крупный кусок замороженная	22,25	20,25	2,225	2,025
Вода (для варки бульона)	225	225	22,5	22,5
Масса говядины отварной:		12,5		1,25
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или	50	50	5	5
Свекла столовая свежая	66,75	50	6,675	5
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	17,5	17,5	1,75	1,75
или Капуста белокачанная свежая	22	17,5	2,2	1,75
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Картофель свежий продовольственный	14,25	10	1,425	1
Фасоль продовольственная	7,5	7,5	0,75	0,75
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7,5	7,5	0,75	0,75
или Морковь столовая свежая	9,5	7,5	0,95	0,75
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый свежий	9	7,5	0,9	0,75
Кислота лимонная	0,025	0,025	0,0025	0,0025
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Чеснок	1,25	1	0,125	0,1
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон мясной (или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сметана 15%	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белок (г):	4,14
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	67,26

Ca (мг):	61,33
Mg (мг):	13,90
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокачанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла растительного, лимонной кислоты и томат-пасты. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением бульона (или воды) в течение 10 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°C закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль откидывают, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

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

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

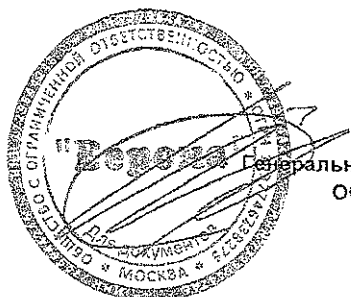
Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120613

Вариант 3. Собственное производство. Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рубленные из птицы

Номер рецептуры: № 498; 120613

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	60,6	60	6,06	6,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	64,5	60	6,45	6,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	30	30	3	3
Соль	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса котлетной массы		115		11,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 1 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,84
Жиры (г):	14,76
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	235,27

Ca (мг):	18,79
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	1,29
C (мг):	1,08
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности.

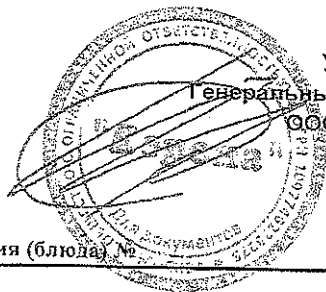
Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130401

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Изделия макаронные отварные

Номер рецептуры: № 332; 130401

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	49,95	49,95	4,995	4,995
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,99

Ca (мг):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

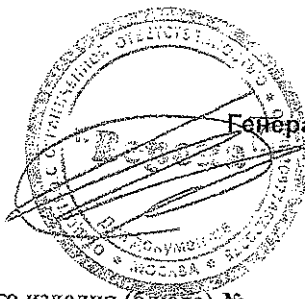
Технология приготовления:

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20 - 30 мин. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют маслом сливочным прокипяченным. Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток клубничный

Номер рецептуры: № 702; 160205

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,41
Энергетическая ценность (ккал):	33,72

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

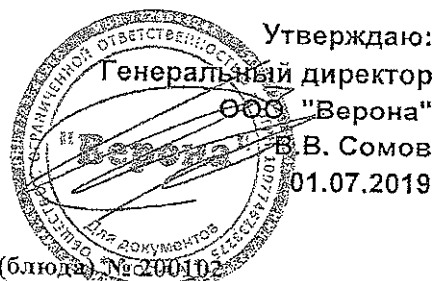
Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептов: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: $20 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: $20 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100403-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы с соевыми
огурцами

Номер рецептуры: № 51; 100403-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Свекла столовая свежая	113,3	85	11,33	8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Огурцы консервированные, (без учета заливки)	11,1	10	1,11	1,000
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,36
Жиры (г):	8,09
Углеводы (г):	7,65
Энергетическая ценность (ккал):	108,92

Ca (мг):	33,75
Mg (мг):	20,10
Fe (мг):	1,25
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

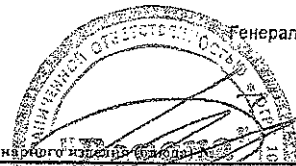
Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут, отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимонную кислоту). Огурцы соленые, вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или натирают. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110303

Вариант 3 Собственное производство. Для предприятий общественного питания, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп куриный

Номер рецептуры: № 147; 110303

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	15,75	15,75	1,575	1,575
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной: картофель свежий очищенный полуфабрикат	32,5	12,5	0	1,25
или Картофель свежий продовольственный	46,5	32,5	4,65	3,25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Морковь столовая свежая	25	20	2,5	2
лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Лук репчатый свежий	23,75	20	2,375	2
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1,25	1,25	0,125	0,125
Макароны гр.А <вермишель яичная>	5	5	0,5	0,5
Бульон куриный (или вода)	167,5	167,5	16,75	16,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,96	Са (мг):	9,98
Жиры (г):	2,27	Mg (мг):	8,73
Углеводы (г):	4,73	Fe (мг):	0,39
Энергетическая ценность (ккал):	46,80	C (мг):	2,61
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110 °С. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона), с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон (или воду) закладывают нарезанный брусочком картофель и доводят до полуготовности. Добавляют припущенные овощи, макаронные изделия и за 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

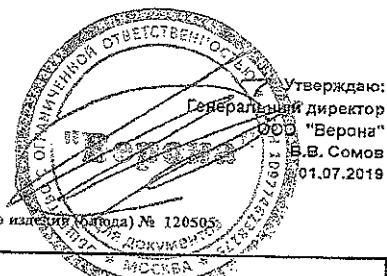
Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционуют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75 °С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Сомов



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
Б.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Вариант 3 Собственное производство Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бефстроганов

Номер рецептуры: № 423; 120505

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или Говядина крупный кусок замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		40		4
Морковь очищенная	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Бульон мясной (или вода)	20	20	2	2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	30	30	3	3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана 15%	9	9	0,9	0,9
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса соуса:		65		6,5
Масса полуфабриката:		105		10,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (МЕТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы: на 100 гр

Белки (г):	13,80
Жиры (г):	14,39
Углеводы (г):	4,98
Энергетическая ценность (ккал):	203,91

Ca (мг):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут, очищают; отваривают и протирают. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C вливаем бульон и вымешиваем до образования однородной массы, затем добавляем молоко и сметану (согласно рецептуре) - готовим соус.

Подготовленное мясо закладывают в подготовленную емкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-15 мин.

Для буфет раздаточных: Готовый бефстроганов, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Сомов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 520; 130101

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	124,5	124,5	12,45	12,45
или Картофель свежий продовольственный	177,9	124,5	17,79	12,45
Молоко	27	27	2,7	2,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,75	0,75	0,075	0,075
Выход:		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,22
Жиры (г):	2,56
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	89,67

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°C. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют пюре картофельное и тщательно перемешивают.

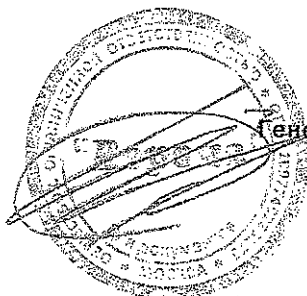
Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток смородина

Номер рецептуры: № 702; 160207

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	180	180	18	18
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал):	34,56

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,10
C (мг):	6,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

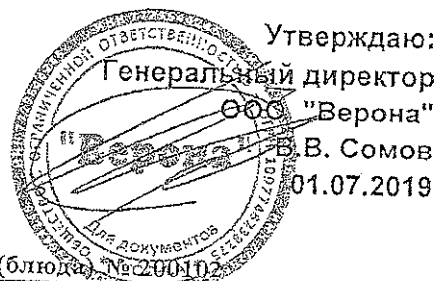
Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Верона"

В.В. Сомов

01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептов: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Юрса



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептов: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

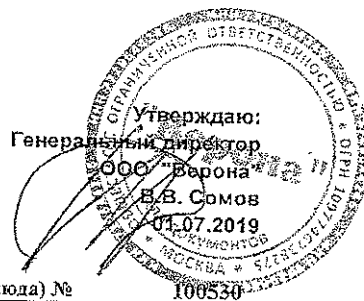
Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100530

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из помидоров и огурцов
свежих с растительным маслом

Номер рецептуры: № 15; 100530

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	52,941	45,00	5,29	4,50
Огурцы свежие	42,105	40,00	4,21	4,00
Масло растительное	15,00	15,00	1,50	1,50
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Зелень свежая	1,000	1,00	0,10	0,10
Выход:		100,00		10,00

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,87
Жиры (г):	15,12
Углеводы (г):	2,91
Энергетическая ценность (ккал):	151,56

Ca (мг):	31,86
Mg (мг):	20,29
Fe (мг):	0,61
C (мг):	14,05
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. У огурцов и помидор удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают ломтиками. Обработанную зелень мелко шинкуют. Овощи соединяют, добавляют зелень, соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

10307-1

Вариант 3 Собственное производство "Для столовых, кафе, ресторанов, предприятий общественного питания, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных предприятий, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)"

Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 139; 110307-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	48,0	48,0	4,8	4,8
или Картофель свежий продольно-стебельный	68,64	48,0	6,864	4,8
Горох колотый	19,44	19,2	1,944	1,92
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	9,6	9,6	0,96	0,96
или Морковь столовая свежая	12,0	12,0	1,2	1,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	9,6	9,6	0,96	0,96
или Лук репчатый свежий	11,52	9,6	1,152	0,96
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Бульон (или вода)	168	168	16,8	16,8
Соль	0,48	0,48	0,048	0,048
Выход:		240		24
Масса супа и сухариков (ТКА № 180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г, массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) по расчету 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Вода (г):	2,15
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	60,26

Ca (мг):	15,40
Mg (мг):	15,29
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется Бульон (или вода), полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь, лук – мелкими кубиками. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых); на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Воду сливают.

Подготовленный горох закладывают в бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°C, добавляют картофель, припущенную морковь и варят до готовности.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, раздаточный по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°C и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Суп картофельный с горохом допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог

Ю.Мед.



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

180601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сухарики из хлеба пшеничного

Номер рецептуры: № 02025; 180601

Наименование сборника рецептов: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	14,3	14,3	1,43	1,43
Выход:		10		1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,73
Жиры (г):	4,15
Углеводы (г):	73,50
Энергетическая ценность (ккал):	374,66

Ca (мг):	33,61
Mg (мг):	18,59
Fe (мг):	1,72
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,04

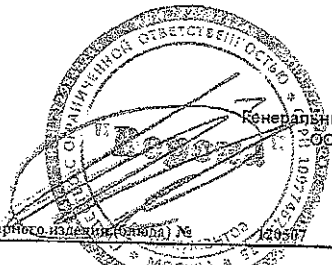
Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10мм, кладут на противень и подсушивают до хрустящего состояния.

Температура подачи: $20 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120507

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и готовящихся. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: № 437, 120507

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или Говядина крупный кусок замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		40		4
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Томатная паста	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	61	61	6,1	6,1
Масса соуса:		65		6,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,54
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,88
Энергетическая ценность (ккал):	182,5

Ca (мг):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C вливаем бульон и вымешиваем до образования однородной массы, затем добавляем томат-пасту (согласно рецептуре) - готовим соус. Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-20 мин.

Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

130301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Рис отварной

Номер рецептуры: № 511; 130301

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	53,55	52,5	5,355	5,25
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Вода	315	315	31,5	31,5
Соль	0,45	0,45	0,045	0,045
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	138,99

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160204

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток вишневый

Номер рецептуры: № 702; 160204

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	190	190	19	19
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	8,63
Энергетическая ценность (ккал):	35,04

Ca (мг):	2,46
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.
Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной
Номер рецептуры: № 13002; 200102
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

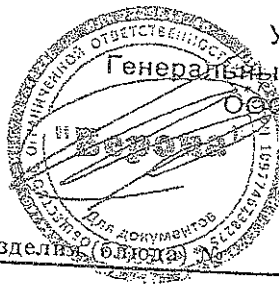
Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100302

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с сахаром

Номер рецептуры: №01017; 100302

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91	9,1	9,1
или Морковь столовая свежая	113,8	91	11,38	9,1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,18
Жиры (г):	7,08
Углеводы (г):	9,28
Энергетическая ценность (ккал):	106,75

Ca (мг):	24,66
Mg (мг):	34,58
Fe (мг):	0,65
C (мг):	4,55
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

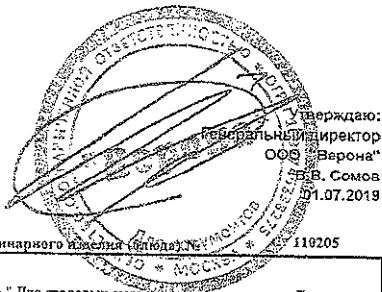
Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Варона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110205

Вариант 3. Собственное производство. Для столовых, сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Солянка (вариант2)

Номер рецептуры: № 157; 110205

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
или Картофель свежий продольно-поперечный	125	75	12,5	7,5
Говядина крупный кусок охлажденная	20,5	20,25	2,05	2,025
или Говядина крупный кусок замороженный	23,675	20,25	2,3675	2,025
Вода (для заправки бульона)	250	250	25	25
Масса отварного мяса		12,5		1,25
Колбаски (сосиски) детские	12,625	12,5	1,2625	1,25
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	12	10	1,2	1
Огурцы консервированные (без учета заливки)	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон мясной (или вода)	205	205	20,5	20,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,98	Ca (мг):	22,76
Жиры (г):	3,92	Mg (мг):	11,66
Углеводы (г):	5,58	Fe (мг):	0,67
Энергетическая ценность (ккал):	69,27	C (мг):	4,07
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечания:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110 °С. Подготовленный картофель нарезают кубиком. Сосиски очищают от искусственной оболочки (оболочку натуральную не удаляют), нарезают кубиком, закладывают в кипящую воду 90-110 °С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы нарезают кубиком, припускают в небольшом количестве воды (или бульона). Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением томатной пасты. В кипящий бульон или воду закладывают притушенный лук, огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин. Солянку заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения. Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

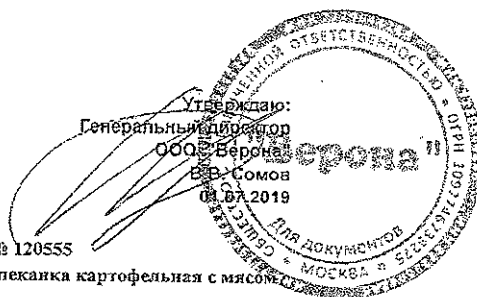
Температура подачи: не ниже 75 °С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:

С.С.С.

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «Верона»
В.В. Сомов
01.07.2019



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120555

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: № 478; 120555

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	82	82	8,2	8,2
или Картофель свежий продовольственный	91,1	82	9,11	8,2
Фарш мясной для начинки:				
Говядина котлетная мясо ДП охлажденное или	26,1	26,1	2,61	2,61
Говядина котлетная мясо ДП замороженное	29,00	26,1	2,9	2,61
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8,7	8,7	0,87	0,87
или Лук репчатый свежий	9,45	8,7	0,945	0,945
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	0,8	0,8	0,08	0,008
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,005	0,005
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкцию по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,09
Жиры (г):	5,6
Углеводы (г):	15,5
Энергетическая ценность (ккал):	140,6

Ca (мг):	20,3
Mg (мг):	26,5
Fe (мг):	1,6
C (мг):	9,07
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом растительным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 4-6 см. Поверхность изделия разравнивают, смазывают яйцом, наносят узор и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-280°C до готовности и образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции. Украшают зеленью.

Фарш:

Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и пассеруют с добавлением масла растительного и воды в течение 10-15 минут. Подготовленную говядину промывают, нарезают на небольшие куски и пропускают через мясорубку, обжаривают, добавляют пассерованный репчатый лук, белый соус, соль, перец ч/м. Готовый фарш пропускают через мясорубку для готовых изделий, раскладывают в лотки и прожаривают в жарочном шкафу.

Соус: Муку

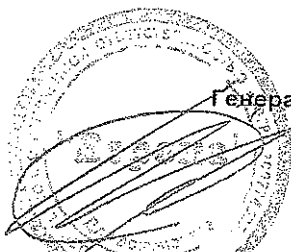
просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с бульоном или водой.

Примечание: Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката; картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №160210

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих (курага)**

Номер рецептуры: № 638; 160210

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	16,32	16	1,632	1,6
Сахар-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	14,07
Энергетическая ценность (ккал):	58,46

Ca (мг):	13,1
Mg (мг):	8,4
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,32
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

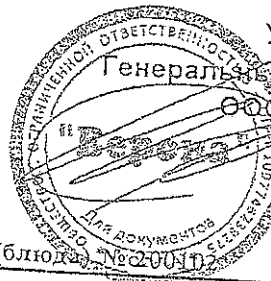
Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 мин. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

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

Температура подачи: не выше 14°C

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной
Номер рецептуры: № 13002; 200102
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Ю.С.С.



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

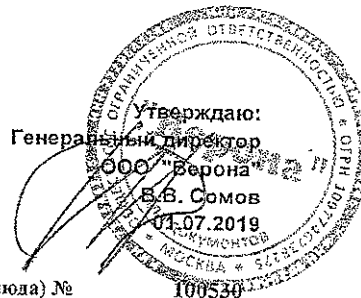
Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100530

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из помидоров и огурцов
свежих с растительным маслом

Номер рецептуры: № 15; 100530

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	52,941	45,00	5,29	4,50
Огурцы свежие	42,105	40,00	4,21	4,00
Масло растительное	15,00	15,00	1,50	1,50
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Зелень свежая	1,000	1,00	0,10	0,10
Выход:		100,00		10,00

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (МТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,87	Ca (мг):	31,86
Жиры (г):	15,12	Mg (мг):	20,29
Углеводы (г):	2,91	Fe (мг):	0,61
Энергетическая ценность (ккал):	151,56	C (мг):	14,05
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. У огурцов и помидор удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают ломтиками. Обработанную зелень мелко шинкуют. Овощи соединяют, добавляют зелень, соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Вариант 3. Собственное производство. Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьного питания столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ сибирский с говядиной

Номер рецептуры: № 111; 110103

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	20,5	20,25	2,05	2,025
Говядина крупный кусок замороженная	22,25	20,25	2,225	2,025
Вода (для варки бульона)	225	225	22,5	22,5
Масса говядины отварной:		12,5		1,25
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или	50	50	5	5
Свекла столовая свежая	66,75	50	6,675	5
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	17,5	17,5	1,75	1,75
или Капуста белокачанная свежая	22	17,5	2,2	1,75
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Картофель свежий продовольственный	14,25	10	1,425	1
Фасоль продовольственная	7,5	7,5	0,75	0,75
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7,5	7,5	0,75	0,75
или Морковь столовая свежая	9,5	7,5	0,95	0,75
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый свежий	9	7,5	0,9	0,75
Кислота лимонная	0,025	0,025	0,0025	0,0025
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Чеснок	1,25	1	0,125	0,1
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон мясной (или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сметана 15%	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,14
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	67,26

Ca (мг):	61,35
Mg (мг):	15,90
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокачанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла растительного, лимонной кислоты и томат-пасты. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением бульона (или воды) в течение 10 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110 °С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль откидывают, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

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

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75 °С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120529

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и догоотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным**

Номер рецептуры: № 335; 120529

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах 2006; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	120	120	12,0	12,0
Вода	525	525	52,5	52,5
Соль	0,75	0,75	0,075	0,075
Масло сливочное	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		150		15,0

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,54
Жиры (г):	15,25
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал)	212,60

Ca (мг):	16,04
Mg (мг):	10,51
Fe (мг):	0,74
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

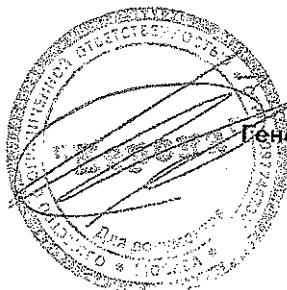
Технология приготовления:

Пельмени детские из полуфабриката промышленного приготовления замороженные закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 литра воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. по окончании варки, воду слить или достать пельмени шумовкой из воды. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: не ниже 65°C

Сроки реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №160216

Вариант 3 Собственное производство "Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 702; 160216

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	20,4	20	2,04	2
Сахар-песок	22	22	2,2	2,2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	17,57
Энергетическая ценность (ккал):	71,99

Ca (мг):	8,33
Mg (мг):	4,2
Fe (мг):	0,33
C (мг):	0
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

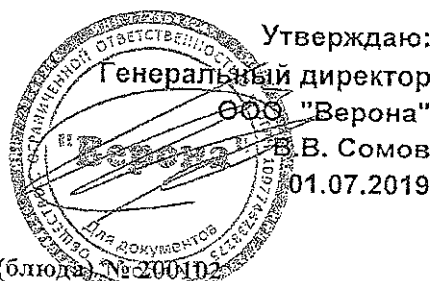
Изюм перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленный изюм заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в стаканы, в групповых ячейках, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

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

Температура подачи: не выше 14°C

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

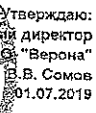
Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: $20 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



100501

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г., ТТК

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Ca (mg):	38,19
Mg (mg):	20,74
Fe (mg):	0,89
C (mg):	8,32
B1 (mg):	0,06
B2 (mg):	0,05

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин.
Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Горюхк зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, добавляют овощи и охлаждают до температуры 8-10°C. Подготовленные ингредиенты соединяют, непосредственно перед раздачей добавляют соль, масло растительное и перемешивают.

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110303

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для пикольно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп куриный

Номер рецептуры: № 147; 110303

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица)				
бескостные охлажденные или	15,75	15,75	1,575	1,575
П/ф из птицы (курица)				
бескостные замороженные	16,75	15,75	1,675	1,575
Вода (для жарки бульона)	200	200	20	20
Мясо птицы отварной:		12,5	0	1,25
картофель свежий очищенный				
полуфабрикат	32,5	32,5	3,25	3,25
или Картофель свежий				
продовольственный	46,5	32,5	4,65	3,25
Морковь столовая очищенная				
полуфабрикат	20	20	2	2
или Морковь столовая свежая				
	25	20	2,5	2
лук репчатый свежий очищенный				
полуфабрикат	20	20	2	2
или Лук репчатый свежий				
	23,75	20	2,375	2
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1,25	1,25	0,125	0,125
Макаронные изделия				
группы А «вермишель				
яичная»	5	5	0,5	0,5
Бульон куриный (или вода)	167,5	167,5	16,75	16,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,96	Са (мг):	9,98
Жиры (г):	2,27	Мг (мг):	8,73
Углеводы (г):	4,73	Fe (мг):	0,39
Энергетическая ценность (ккал):	46,80	C (мг):	2,61
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°C. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона), с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон (или воду) закладывают нарезанный брусочком картофель и доводят до полуготовности. Добавляют припущенные овощи, макаронные изделия и за 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

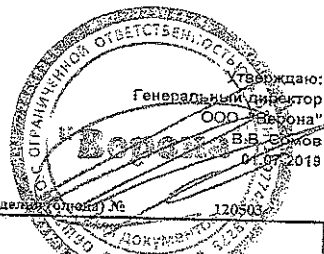
Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающего по типу буфет-раздаточных

Технолог:

Сомов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120503

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и полуфабрикатов. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из говядины

Номер рецептуры: № 438; 120503

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или Говядина крупный кусок замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Масса говядины отварной:	-	40	-	4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	-	-	2	2
или Лук репчатый свежий	20	20	-	-
Мука пшеничная	23,8	20	2,38	2
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	2,8	2,8	0,28	0,28
Огурцы консервированные (без учета заливки)	10	10	1	1
Бульон мясной (или вода)	-	-	-	-
Масса соуса:	48	48	4,8	4,8
Соль	-	75	-	7,5
Чеснок	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:	0,7	0,5	0,07	0,05
		180		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НБТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,93
Жиры (г):	15,50
Углеводы (г):	5,29
Энергетическая ценность (ккал):	212,68

Ca (мг):	18,35
Mg (мг):	20,76
Fe (мг):	2,10
C (мг):	3,81
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину, промывают нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками. Подготовленный лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют томат-пасту, припущенные огурцы соленые, лук припущенный и остаток бульона - готовим соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде при температуре 100-120°C в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют, предварительно очищенный мелко нарезанный чеснок.

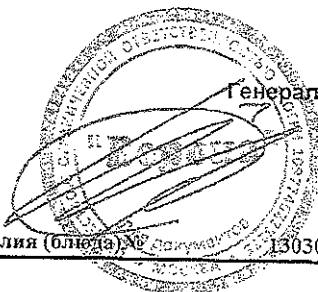
Для буфет раздаточных: Готовое азу, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

[Подпись]



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130309

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 255; 130309

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	51	49,95	5,1	4,995
Вода	101,25	101,25	10,125	10,125
Соль	0,45	0,45	0,045	0,045
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,00

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110°C. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрорастворивающейся требуется 1-1,5 часа. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу гречневую.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Верона"

В.В. Сомов

01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

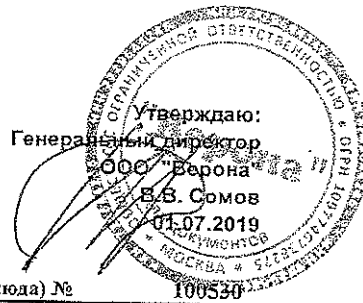
Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100530

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Номер рецептуры: № 15; 100530

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	52,941	45,00	5,29	4,50
Огурцы свежие	42,105	40,00	4,21	4,00
Масло растительное	15,00	15,00	1,50	1,50
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Зелень свежая	1,000	1,00	0,10	0,10
Выход:		100,00		10,00

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,87
Жиры (г):	15,12
Углеводы (г):	2,91
Энергетическая ценность (ккал):	151,56

Ca (мг):	31,86
Mg (мг):	20,29
Fe (мг):	0,61
C (мг):	14,05
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. У огурцов и помидор удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают ломтиками. Обработанную зелень мелко шинкуют. Овощи соединяют, добавляют зелень, соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

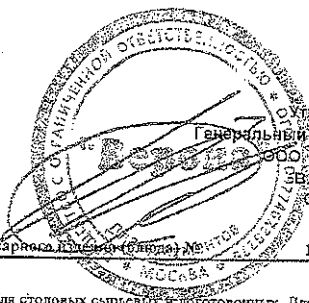
Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Сотверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110201

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник Ленинградский

Номер рецептуры: № 132; 110201

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
или Картофель свежий продовольственный	107,25	75	10,725	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	5	5	0,5	0,5
Огурцы консервированные (без учета заливки)	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон (или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Сметана 15%	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (МТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	1,61
Углеводы (г):	6,91
Энергетическая ценность (ккал):	46,25

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
В1 (мг):	0,04
В2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°C, варят до полуготовности, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) в течение 15 мин.

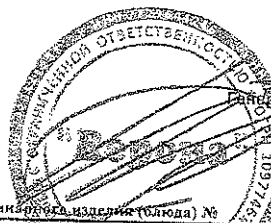
В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°C, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120601

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из мяса птицы

Номер рецептуры: № 437; 120601

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	50,5	50	5,05	5
или				
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	53,8	50	5,38	5
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной:	-	40		4
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон из курицы (или вода)	65	65	6,5	6,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:	-	65		6,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,98
Жиры (г):	10,05
Углеводы (г):	1,60
Энергетическая ценность (ккал):	134,38

Ca (мг):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленный бескостный п/ф птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски, закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°C, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат-пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°C в течение 7-10 минут.

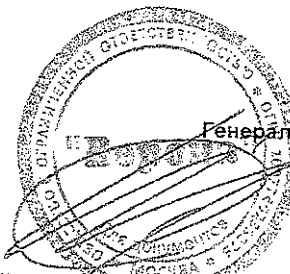
Для буфет-раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

130301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Рис отварной

Номер рецептуры: № 511; 130301

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	53,55	52,5	5,355	5,25
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Вода	315	315	31,5	31,5
Соль	0,45	0,45	0,045	0,045
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	138,99

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

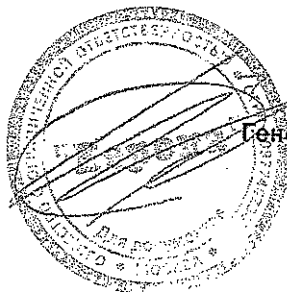
Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №160216

Вариант 3 Собственное производство "Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из плодов сухих (изюм)

Номер рецептуры: № 702; 160216

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	20,4	20	2,04	2
Сахар-песок	22	22	2,2	2,2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	17,57
Энергетическая ценность (ккал):	71,99

Ca (мг):	8,33
Mg (мг):	4,2
Fe (мг):	0,33
C (мг):	0
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

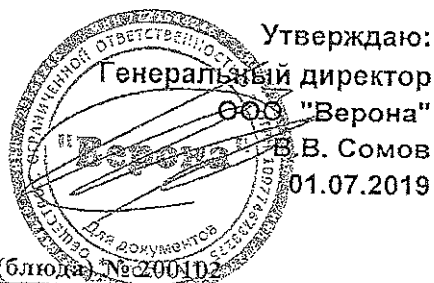
Изюм перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленный изюм заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в стаканы, в групповых ячейках, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

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

Температура подачи: не выше 14°C

Технолог



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Верона"

В.В. Сомов

01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Иван



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100302

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектомы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектомы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектомы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с сахаром

Номер рецептуры: №01017; 100302

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91	9,1	9,1
или Морковь столовая свежая	113,8	91	11,38	9,1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,18
Жиры (г):	7,08
Углеводы (г):	9,28
Энергетическая ценность (ккал):	106,75

Ca (мг):	24,66
Mg (мг):	34,58
Fe (мг):	0,65
C (мг):	4,55
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

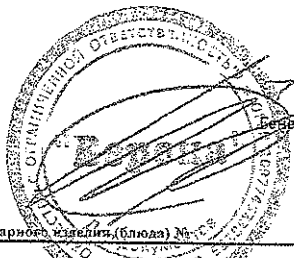
Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
Б.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырья и для столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с рисом и говядиной

Номер рецептуры: № 151; 110301

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	20,5	20,25	2,05	2,025
Говядина крупный кусок замороженная	22,5	20,25	2,25	2,025
Вода (для варки бульона)	225	225	22,5	22,5
Масса говяжьей отварной:		12,5		1,25
Крупа рисовая	12,75	12,5	1,275	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	18,75	18,75	1,875	1,875
или Картофель свежий продовольственный	26,75	18,75	2,675	1,875
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	12,5	12,5	1,25	1,25
или Морковь столовая свежая	15,75	12,5	1,575	1,25
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12,5	12,5	1,25	1,25
или Лук репчатый свежий	15	12,5	1,5	1,25
Томатная паста	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон мясной (или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	1,25	1,25	0,125	0,125
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,17
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	5,99
Энергетическая ценность (ккал):	62,48

Ca (мг):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, мелко шинкуют и припускают на растительном масле в небольшом количестве бульона (или воды), добавляют томат-пасту. Припускают в течение 10-15 мин. Подготовленную крупу рисовую перебирают, промывают и заливают горячим бульоном (или водой), доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, нарезанный картофель брусочками и варят до готовности в течение 15-20 мин. В конце варки добавляют соль и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120507

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых изделий. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Гуляш

Номер рецептуры: № 437; 120507

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или Говядина крупный кусок замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		40		4
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Томатная паста	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	61	61	6,1	6,1
Масса соуса:		65		6,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ ТТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,34
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,88
Энергетическая ценность (ккал):	182,5

Ca (мг):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C вливаем бульон и вмешиваем до образования однородной массы, затем добавляем томат-пасту (согласно рецептуре) - готовим соус. Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-20 мин.

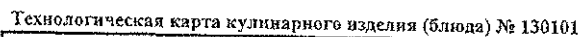
Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное

Номер рецептури: № 520; 130101

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°C. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют пюре картофельное и тщательно перемешивают.

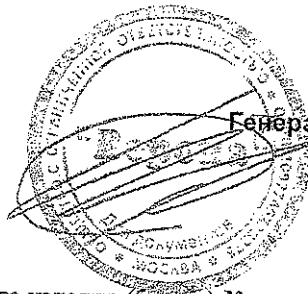
Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Синица



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 702; 160205

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,41
Энергетическая ценность (ккал):	33,72

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

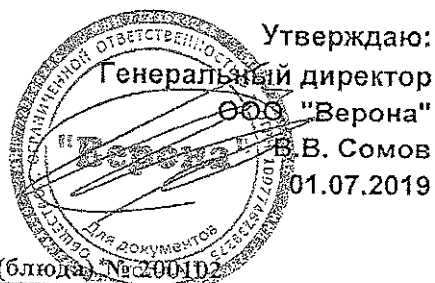
Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В. В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной
Номер рецептуры: № 13002; 200102
Наименование сборника рецептов: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

В. В. Сомов



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Верона"

В.В. Сомов

01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: $20 \pm 5^\circ \text{C}$.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100403-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы с солеными
огурцами

Номер рецептуры: № 51; 100403-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Свекла столовая свежая	113,3	85	11,33	8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Огурцы консервированные, (без учета заливки)	11,1	10	1,11	1,000
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,36
Жиры (г):	8,09
Углеводы (г):	7,65
Энергетическая ценность (ккал):	108,92

Ca (мг):	33,75
Mg (мг):	20,10
Fe (мг):	1,25
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

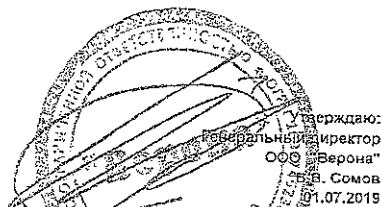
Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут, отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимонную кислоту). Огурцы соленые, вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или натирают. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Реверальный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110205

Вариант 3 Собственная производств. Для столовых сырьевых и полуфабрикатов. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Солянка (вариант2)

Номер рецептуры: № 157; 110205

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
или Картофель свежий продовольственный	125	75	12,5	7,5
Говядина крупный кусок охлажденная	20,5	20,25	2,05	2,025
или Говядина крупный кусок замороженная	23,675	20,25	2,3675	2,025
Вода (для варки бульона)	250	250	25	25
Масса отварного мяса		12,5		1,25
Колбаски (сосиски) детские	12,625	12,5	1,2625	1,25
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	12	10	1,2	1
Огурцы консервированные (без учета заливки)	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон мясной (или вода)	205	205	20,5	20,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (ФТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,98
Жиры (г):	3,92
Углеводы (г):	5,58
Энергетическая ценность (ккал):	69,27

Ca (мг):	22,76
Mg (мг):	11,66
Fe (мг):	0,67
C (мг):	4,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечание:

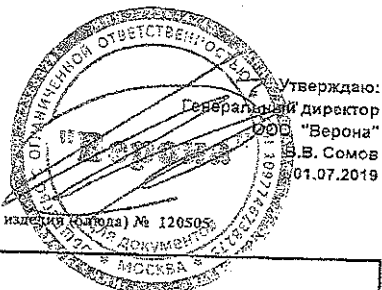
Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофеля промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110 °С. Подготовленный картофель нарезают кубиком. Сосиски очищают от искусственной оболочки (оболочку натуральную не удаляют), нарезают кубиком, закладывают в кипящую воду 90-110 °С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы нарезают кубиком, припускают в небольшом количестве воды (или бульона). Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением томатной пасты. В кипящий бульон или воду закладывают припущенный лук, огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин. Солянку запрашивают прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения. Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75 °С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

С.С.С.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов**

Номер рецептуры: № 423; 120505

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или Говядина крупный кусок замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		40		4
Морковь очищенная	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Бульон мясной (или вода)	20	20	2	2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	30	30	3	3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана 15%	9	9	0,9	0,9
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса соуса:		65		6,5
Масса полуфабриката:		105		10,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,80
Жиры (г):	14,39
Углеводы (г):	4,98
Энергетическая ценность (ккал):	203,91

Ca (мг):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут, очищают, отваривают и протирают. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C вливаем бульон и вымешиваем до образования однородной массы, затем добавляем молоко и сметану (согласно рецептуре) - готовим соус.

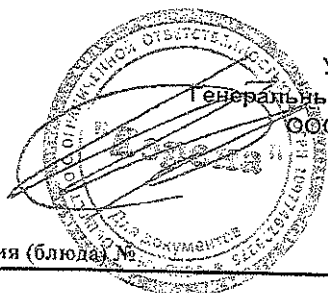
Подготовленное мясо закладывают в подготовленную емкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-15 мин.

Для буфет-раздаточных: Готовый бефстроганов, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет-раздаточных

Handwritten signature



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130401

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 332; 130401

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	49,95	49,95	4,995	4,995
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,99

Ca (мг):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

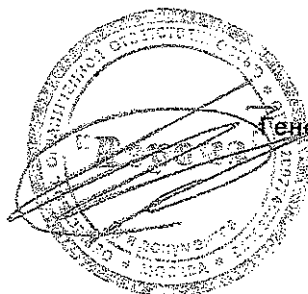
Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20 - 30 мин. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют маслом сливочным прокипяченным.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160207

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	180	180	18	18
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал):	34,56

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,10
C (мг):	6,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

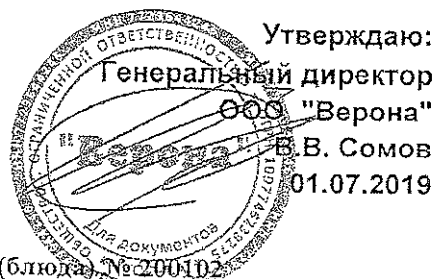
Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Ю.С.С.



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: $20 \pm 5^\circ \text{C}$.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог