



Утверждаю:
Генеральный директор
ФЦС «Ветеринария»
В.В. Сажин
01.07.2019

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 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
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
Бульон мясной (или вода)	10	10	1	1
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
		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):	18,33
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.

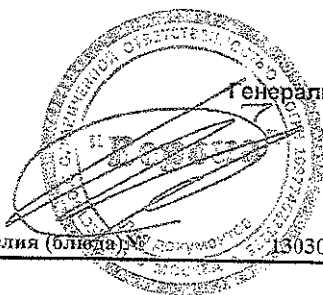
Для буфет раздаточных: Готовое азу, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционировать непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного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

[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 рецептур: Сборником рецептур 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.

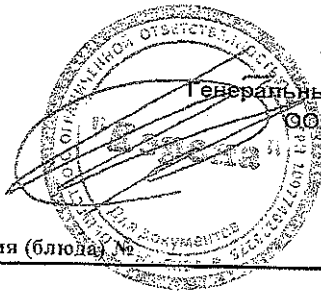
Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без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

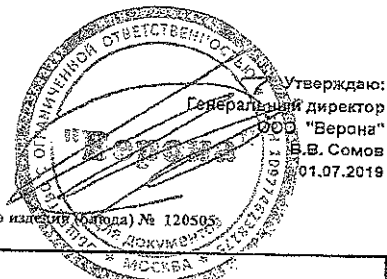
Технология приготовления:

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"
 Б.В. Сомов
 01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

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): **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 говяжьины 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

Примечания: 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

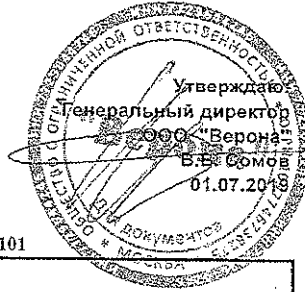
Белки (г):	13,80	Ca (мг):	104,78
Жиры (г):	14,39	Mg (мг):	21,92
Углеводы (г):	4,98	Fe (мг):	1,90
Энергетическая ценность (ккал):	203,91	C (мг):	0,47
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,15

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



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	Ca (мг):	36,31
Жиры (г):	2,56	Mg (мг):	21,72
Углеводы (г):	14,39	Fe (мг):	0,78
Энергетическая ценность (ккал):	89,67	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°С. 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.

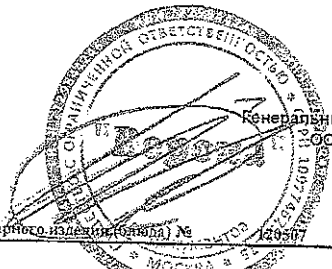
Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без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

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

Температура подачи: не ниже 65°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) № 120507

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и готовых. 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) на расчете 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 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 пищеблок, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

(Подпись)



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



тверждаю:
генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Соколов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501

Вариант 1 Собственное производство. Для столовых с/р-в и в/д. 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): Винегрет
 Номер рецептуры: № 71;100501
 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	Нето, г	Брутто, кг	Нето, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8	2,78	2,78
или Картофель свежий продозольщенный	39,7	27,8	3,97	3,97
Масса картофеля отварного:	-	27	-	2,70
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25,4	25,4	2,54	2,54
или Свекла столовая свежая	33,9	25,4	3,39	3,39
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,00
Масса свеклы отварной:	-	24	-	2,40
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1,00
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1,25
Масса моркови отварной:	-	10	-	1,00
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11,1	10	1,11	1,11
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1,00
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1,00
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1,19
Масло растительное	10	10	1	1,00
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100гр

Белки (г):	1,60	Св (мг):	38,19
Жиры (г):	10,19	Мгв (мг):	20,74
Углеводы (г):	9,10	Fe (мг):	0,89
Энергетическая ценность (ккал):	134,87	С (мг):	8,32
		В1 (мг):	0,06
		В2 (мг):	0,05

Технология приготовления:
 Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.
 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. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединяют, непосредственно перед раздачей добавляют соль, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С
 Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог 



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Соменов
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:	-	46	-	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 грамма 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 пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120555

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: № 478; 120555

Наименование сборника рецептур: Сборник 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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	82	82	8,2	8,2
или Картофель свежий продовольственный	91,1	82	9,11	8,2
Фарш мясной для начинок:				
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 инструкциям 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 смазанное 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 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

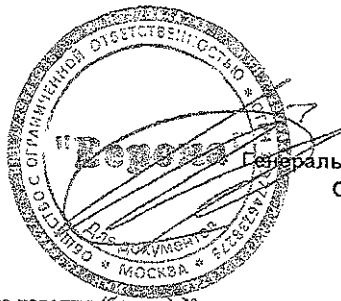
просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с бульоном или водой.

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) №

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 рубленые из птицы**

Номер рецептуры: № 498; 120613

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	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.

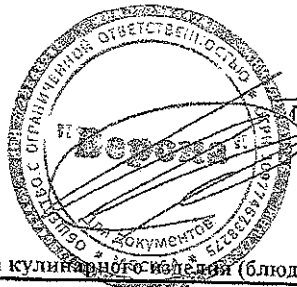
Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного 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) № 120529

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): **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