

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Сыр твердых сортов в нарезке

Номер рецептуры: 54-1з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сыр твердый	31.2	30
Выход	30	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7	8.8	0	107.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.2	0.02	0.08	0.02	0	264	150	10	0.4	26	0	0	0

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №2

Наименование изделия: Масло сливочное (порциями)

Номер рецептуры: 54-19з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	10	10
Выход	10	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.1	8.2	0.1	74.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0	0	0.01	0	0	1	2	0	0	2	0	0	0

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки. Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Органолептические показатели качества:

Консистенция - твердая; масса - однородная; вкус и запах - сливочного масла.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №3

Наименование изделия: Огурец в нарезке

Номер рецептуры: 54-2з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Огурец свежий	67.8	60
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.45	0.07	1.5	8.47

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
6	0.01	0.02	0.01	0	13.8	25.2	8.4	0.36	84.75	0	0	0

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственный огурцам.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №4

Наименование изделия: Помидор в нарезке

Номер рецептуры: 54-3з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры (томаты)	67.8	60
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.67	0.15	2.25	12.83

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
15	0.04	0.02	0.04	0	8.4	15.6	12	0.53	174	0	0	0

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - помидоры нарезаны дольками или кружочками; цвет - красный; вкус и запах - свойственный помидорам.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №5

Наименование изделия: Перец болгарский в нарезке

Номер рецептуры: 54-4з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Перец сладкий	67.8	60
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.75	0.07	2.93	15.45

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
120	0.05	0.05	0.05	0	4.8	9.75	4.5	0.3	97.5	0	0	0

Технология приготовления:

Перец перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У перцев отрезают плодоножку, далее их нарезают, очищают от семян, нарезают брусочками, раскладывают на тарелки.

Органолептические показатели качества:

Цвет - соответствует ингредиентам нарезки; вкус и запах - сладкого перца.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №6

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры: 54-5з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Лук зеленый	8.1	7.2
Огурец свежий	23.7	21
Помидоры (томаты)	32.55	28.8
Масло растительное	3	3
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.53	3.07	1.87	37.43

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
11.47	0.02	0.03	0.02	0	16.5	18.75	9.75	0.45	132	0.01	0	0

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками. Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Лук перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №7

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами

Номер рецептуры: 54-6з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	5.25	4.8
Капуста белокочанная	36	28.8
Огурец свежий	15	12
Помидоры (томаты)	15	12
Масло растительное	6	6
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Вода	3	3
Лимонная кислота	0.07	0.07
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.35	6.52	2.1	73.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
17.33	0.01	0.05	0.01	0	21.75	26.25	9	0.45	144.75	0.01	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Огурцы перебирают, замачивают небольшими партиями в подсоленной или в подкисленной воде, промывают проточной водой. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками. Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Обработанные яйца варят 10 минут, охлаждают, чистят и мелко рубят. Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Овощи соединяют с яйцами, заправляют раствором лимонной кислоты, растительным маслом, перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - соответствует входящим в состав салата овощей.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №8

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: 54-7з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	93.75	75
Лук репчатый	7.5	6
Морковь	7.5	6
Сахарный песок	1.8	1.8
Масло растительное	6	6
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Лимонная кислота	0.15	0.15
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.5	6.07	6.3	85.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
34.87	0.02	0.04	0.02	0	40.5	30	15	0.53	247.5	0.01	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют м тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком, выделившийся сок отжимают. Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой или натирают на терке. Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают и мелко шинкуют. Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, раствор лимонной кислоты, масло растительное и перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №9

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с морковью

Номер рецептуры: 54-8з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	63	50.4
Морковь	7.5	6
Сахарный песок	3	3
Масло растительное	6	6
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Вода	3	3
Лимонная кислота	0.07	0.07
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.97	6.07	5.85	81.53

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
17.33	0.01	0.01	0.01	0	20.25	14.25	7.5	0.3	122.25	0.01	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм). Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Капусту и морковь складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №10

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками

Номер рецептуры: 54-9з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	13.58	12
Капуста белокочанная	42.75	34.2
Морковь	15	12
Масло растительное	6	6
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Вода	3	3
Лимонная кислота	0.07	0.07
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.83	6.07	3.6	72.53

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
17.33	0.01	0.02	0.01	0	22.5	18.75	11.25	0.53	160.5	0.01	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, замачивают небольшими партиями в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм). Яблоки моют в проточной воде не менее 5 минут, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют с помощью овощерезательной машины соломкой (2 на 15 мм), сбрызгивают раствором лимонной кислоты. Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют раствором лимонной кислоты, растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей и яблок не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №11

Наименование изделия: Салат из капусты с овощами

Номер рецептуры: 54-10з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Капуста цветная	27.75	22.2
Огурец свежий	17.25	13.8
Помидоры (томаты)	17.25	13.8
Яйцо	8.55	7.8
Масло растительное	3.6	3.6
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.65	4.05	1.65	50.03

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
8.17	0.03	0.06	0.03	0	14.25	31.5	8.25	0.6	97.5	0.01	0	0

Технология приготовления:

Цветную капусту перебирают, промывают проточной водой, помещают в кипящую воду и отваривают 3-5 минут. Отваренную капусту разбирают на соцветия. Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают ломтиками. Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Обработанные яйца варят 10 минут, охлаждают, чистят и мелко рубят. Помидоры, огурцы и яйца заправляют солью и перемешивают. При отпуске салат заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Консистенция капусты - мягкая, сырых помидоров и огурцов - сочная, упругая; цвет - свойственный продуктам входящим в состав салата; вкус и запах - свойственный овощам и растительному маслу.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №12

Наименование изделия: Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры: 54-11з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	45.75	36.6
Яблоки	20.33	18
Масло растительное	6	6
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.53	6.07	4.35	74.25

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
3.63	0.03	0.02	0.03	0	13.5	22.5	15.75	0.67	123	0.01	0	0

Технология приготовления:

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой. Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь - хрустящая, яблоки - мягкие; цвет - свойственный моркови и яблокам; вкус и запах - свойственные моркови и яблокам.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Икра морковная

Номер рецептуры: 54-12з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	56.25	45
Лук репчатый	13.5	10.8
Томат-пюре	16.8	16.8
Сахарный песок	0.67	0.67
Масло растительное	4.8	4.8
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Лимонная кислота	0.3	0.3
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.27	4.27	6.07	67.95

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
3.24	0.04	0.03	0.04	0	17.25	37.5	23.25	0.67	184.5	0.01	0	0

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, пропускают через мясорубку (для готовой продукции). Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, раствор лимонной кислоты, сахар, прогревают и охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Консистенция - густая, однородная; цвет - морковно-оранжевый; вкус и запах - соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Салат из свеклы отварной

Номер рецептуры: 54-13р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	71.25	57
Масло растительное	3	3
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.83	2.7	4.57	45.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2.28	0.01	0.01	0.01	0	19.5	21.75	11.25	0.67	136.5	0.01	0	0

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет - темно-малиновый; вкус и запах - свойственные свекле.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №15

Наименование изделия: Салат из свеклы с курагой и изюмом

Номер рецептуры: 54-14з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	56.25	45
Абрикосы сушеные (Курага)	6.45	6
Изюм	6.15	6
Масло растительное	3.6	3.6
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.05	3.23	9.97	73.43

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.9	0.02	0.03	0.02	0	27.75	31.5	16.5	0.9	234.75	0.01	0	0

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают или запекают в духовом шкафу до готовности, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. Курагу замачивают, промывают проточной водой, измельчают. Изюм перебирают, очищая от плодоножек, замачивают, просушивают. В измельченную свеклу добавляют мелко нарезанную курагу и изюм, заправляют растительным маслом и солью. Салат укладывают горкой.

Органолептические показатели качества:

Цвет - свекольный; вкус и запах - соответствуют продуктам входящим в блюдо.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №16

Наименование изделия: Икра свекольная

Номер рецептуры: 54-15з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	56.25	45
Лук репчатый	13.5	10.8
Томат-пюре	16.8	16.8
Сахарный песок	0.67	0.67
Масло растительное	4.8	4.8
Соль пищевая йодированная	0.23	0.23
Лимонная кислота	0.3	0.3
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.35	4.27	6.83	71.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
4.14	0.02	0.02	0.02	0	21.75	33	16.5	0.9	216.75	0.01	0	0

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой. Свеклу отваривают или запекают в духовом шкафу до готовности, очищают от кожицы, пропускают через мясорубку (до готовой продукции). Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное-пюре. Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Свеклу соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, раствор лимонной кислоты, сахар, прогревают и охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Консистенция - густая, однородная; цвет - свекольный; вкус и запах - соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №17

Наименование изделия: Винегрет с растительным маслом

Номер рецептуры: 54-163-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	25.5	17.6
Лук репчатый	15	12
Морковь	10	8
Свекла	15	12
Огурец соленый	30	24
Масло растительное	8	8
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1	7.1	5.4	89.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
3.01	0.02	0.01	0.02	0	16	29	13	0.6	170	0.01	0	0

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, нарезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 x 6 мм, отжимают. Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют. Все овощи, за исключением свеклы соединяют, заправляют растительным маслом и солью. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция - вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах соответствуют виду овощей.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №18

Наименование изделия: Салат из моркови и чернослива

Номер рецептуры: 54-17з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	56.25	45
Чернослив	16.05	15
Сахарный песок	1.2	1.2
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.97	0.15	12.9	56.77

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2.7	0.03	0.05	0.03	0	24	37.5	32.25	0.75	219.75	0	0	0

Технология приготовления:

Чернослив перебирают промывают в теплой воде, замачивают на 20-30 мин. в горячей воде, удаляют косточки и нарезают кусочками. Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Морковь и чернослив смешивают в одной емкости с добавляют сахар.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция - сочная; вкус, цвет и запах - свойственные моркови и черносливу.

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №19

Наименование изделия: Салат из свеклы с черносливом

Номер рецептуры: 54-18з-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	62.25	49.8
Чернослив	7.73	7.2
Масло растительное	3.6	3.6
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.83	3.3	7.73	63.75

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
2.08	0.01	0.02	0.01	0	21	24	15.75	0.83	171	0.01	0	0

Технология приготовления:

Чернослив перебирают промывают в теплой воде, замачивают на 20-30 мин. в горячей воде, удаляют косточки и нарезают кусочками. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают или запекают в жарочном шкафу до готовности, очищают от кожицы, нарезают тонкой мелкой соломкой. Смешивают чернослив с нарезанной свеклой, добавляют растительное масло.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - ингредиенты аккуратно нарезаны; консистенция - сочная; вкус, цвет и запах - свойственные свекле и черносливу.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №20

Наименование изделия: Щи из свежей капусты со сметаной

Номер рецептуры: 54-1с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Петрушка (корень)	2.5	2
Сметана	50	50
Мука пшеничная	10	10
Томат-пюре	6	6
Капуста белокочанная	350	280
Лук репчатый	50	40
Морковь	50	40
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	800	800
или Бульон мясной	800	800
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
23.1	30.3	28.5	480.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
53.8	0.1	0.2	0.1	0	186	155	65	2.4	917	0.1	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством воды до полуготовности. Нашинкованный лук слегка бланшируют и пассируют на масле. В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные коренья, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную водой, и варят до готовности. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения

Органолептические показатели качества:

Вкус - капусты в сочетании с овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №21

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 54-2с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	62.5	50
Петрушка (корень)	2.5	2
Свекла	200	160
Картофель	108.8	80
Сахарный песок	10	10
Сметана	50	50
Томат-пюре	30	30
Капуста белокочанная	100	80
Лук репчатый	50	40
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Лимонная кислота	1	1
Бульон куриный	800	800
или Бульон мясной	800	800
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
23.5	30.5	50.5	571.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
33.8	0.2	0.2	0.2	0	168	213	96	4.3	1320	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, коренья, пассерованный лук с морковью, томатное пюре, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, лимонной кислотой. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №22

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: 54-3с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сметана	50	50
Картофель	408	300
Крупа рисовая	20	20
Лук репчатый	50	40
Морковь	50	40
Огурец соленый	75	60
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	750	750
или Бульон мясной	750	750
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
23.7	31.2	68	646.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
27.7	0.3	0.3	0.3	0	105	257	98	3.6	1672	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением воды. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут полупроваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы. За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №23

Наименование изделия: Рассольник домашний

Номер рецептуры: 54-4с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сметана	50	50
Картофель	408	300
Капуста белокочанная	100	80
Лук репчатый	50	40
Морковь	50	40
Огурец соленый	75	60
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	700	700
или Бульон мясной	700	700
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
22.9	30.9	57.8	599.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
42.1	0.3	0.3	0.3	0	137	252	101	3.8	1854	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды до готовности (10-15 мин.). В кипящую воду кладут капусту, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы. За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Настаивают рассольник 10-12 мин.

Органолептические показатели качества:

Вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, капусты и овощей.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №24

Наименование изделия: Суп из овощей с фрикадельками мясными

Номер рецептуры: 54-5с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Петрушка (корень)	12.5	10
Картофель	544	400
Говядина 1 кат.	128.8	114
Яйцо	8.8	8
Томат-пюре	10	10
Лук репчатый	62.5	50
Морковь	50	40
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	2.4	2.4
Вода	10	10
Бульон куриный	700	700
или Бульон мясной	700	700
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
43.2	21.6	69.6	645

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
37.3	0.4	0.4	0.4	0	87	460	129	6.9	2428	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют, делят на две части. Одну часть лука бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой, вторую часть лука бланшируют отдельно для добавления в мясо. Мясо дефrostируют, промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку (2-3 раза), добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, соль и воду, перемешивают и выбивают, затем разделяют на шарики по 7-10 г, укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 15-20 минут, или варят в кастрюле - 15-20 минут. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук, томатную пасту. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - бульон прозрачный, форма овощей сохранена, консистенция мягкая, фрикадельки - сочные; вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат мяса и овощей.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №25

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 54-6с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	50	40
Картофель	272	200
Яйцо	9.7	8.8
Мука пшеничная	30.8	30.8
Лук репчатый	50	40
Масло сливочное	3.5	3.5
Масло растительное	10	10
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	0.9	0.9
Вода	45.8	45.8
Бульон куриный	750	750
или Бульон мясной	750	750
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
23.1	16.7	57	470.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
18.4	0.2	0.2	0.2	0	52	180	64	2.7	1110	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель и варят 5 минут, затем добавляют нарезанную морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист. Тесто для клецок - яйца взбивают, добавляют соль, воду, растопленное масло; подготовленную массу вливают в муку, размешивают, получается тесто консистенцией как на оладьи. Тесто массой по 5- 10г., закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки порционно. В тарелки с разложенными клецками наливают суп.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки. клецки одинакового размера; консистенция - картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие; цвет бульона - прозрачный; вкус - свойственный картофельному супу; запах - овощей и картофеля.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №26

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 54-7с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	544	400
Макаронные изделия	40	40
Лук репчатый	50	40
Морковь	50	40
Масло растительное	10	10
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	700	700
или Бульон мясной	700	700
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
25.8	13.9	92.5	598

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
34.4	0.4	0.3	0.4	0	69	273	104	4.3	2052	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. В кипящую воду кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 10-15 минут, за 10 минут до окончания варки добавляют бланшированную морковь с луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки; консистенция - картофель, макаронные изделия и овощи - мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус - свойственный картофельному супу; запах - овощей, картофеля и макаронных изделий.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №27

Наименование изделия: Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: 54-8с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	340	250
Горох	80	80
Лук репчатый	50	40
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	12.5	10
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	650	650
или Бульон мясной	650	650
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
33.4	23	81.4	665.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
23.8	0.7	0.3	0.7	0	135	402	145	7.4	1912	0.1	0	0

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой на сливочном масле. Подготовленный горох кладут в бульон доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные со сливочным маслом морковь и петрушку, лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция - картофель, горох и овощи - мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус - свойственный гороху; запах - гороха.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №28

Наименование изделия: Суп картофельный с фасолью

Номер рецептуры: 54-9с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	272	200
Фасоль	80	80
Лук репчатый	50	40
Морковь	62.5	50
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	700	700
или Бульон мясной	700	700
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
33.9	22.9	72	629.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
18.6	0.5	0.3	0.5	0	152	481	134	6.4	1815	0.1	0	0

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Подготовленную фасоль кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки, фасоль - в виде цельных, не разваренных зерен; консистенция - картофель, фасоль и овощи - мягкие; цвет бульона - соответствует цвету фасоли; вкус - свойственный фасоли; запах - фасоли.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №29

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)

Номер рецептуры: 54-10с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сметана	50	50
Картофель	136	100
Крупя перловая	40	40
Капуста белокочанная	150	120
Лук репчатый	50	40
Морковь	50	40
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	850	850
или Бульон мясной	850	850
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
25.6	31.1	53.7	597.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	Ғ
32.1	0.2	0.2	0.2	0	137	262	73	2.8	998	0.1	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупя перловую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Крупя после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупя, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупя хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупя - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупя.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №30

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)

Номер рецептуры: 54-11с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сметана	50	50
Картофель	136	100
Крупя рисовая	40	40
Капуста белокочанная	150	120
Лук репчатый	50	40
Морковь	50	40
Масло растительное	20	20
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Бульон куриный	850	850
или Бульон мясной	850	850
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
24.7	31.1	56.2	603.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
32.1	0.2	0.2	0.2	0	127	202	76	2.5	974	0.1	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупя рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Крупя после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупя, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупя хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупя - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупя.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №31

Наименование изделия: Суп с рыбными консервами (горбуша)

Номер рецептуры: 54-12с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Петрушка (зелень)	8.8	7
Горбуша натуральная. Консервы	180.8	160
Картофель	380.8	280
Крупа рисовая	20	20
Лук репчатый	40	32
Морковь	80	64
Масло сливочное	15	15
Лавровый лист	0.2	0.2
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Вода	800	800
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
39.5	20.5	62.1	589.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
29.2	0.3	0.4	0.3	0	333	544	173	4.5	1884	0.2	0.1	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупу рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Петрушку (зелень) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой. Рыбные консервы открывают, рыбу измельчают. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь, лук, рыбу и варят суп до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму; консистенция - овощей, рыбы - мягкая, овощи сохранили форму; цвет: бульона - светлый; вкус - рыбы, овощей и риса.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №32

Наименование изделия: Щи из свежей капусты вегетарианские 1

Номер рецептуры: 54-13с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Петрушка (зелень)	8.8	7
Помидоры (томаты)	56.1	44.9
Картофель	136	100
Капуста белокочанная	246.4	197.1
Лук репчатый	25	20
Морковь	50	40
Масло растительное	17.1	17.1
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Вода	883	883
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.7	15.7	29.3	285.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
53.8	0.2	0.2	0.2	0	133	150	76	2.7	1212	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками или кубиками. Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, припускают с маслом и небольшим количеством воды до полуготовности. Помидоры перебирают, промывают проточной водой не менее 5 минут. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют, слегка бланшируют и пассируют на масле. В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, зелень, припущенные морковь, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, мелко нарезанные томаты и варят до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму; консистенция овощей мягкая; вкус - капусты в сочетании с овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №33

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем вегетарианский

Номер рецептуры: 54-14с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Петрушка (зелень)	8.8	7
Свекла	200	160
Сахарный песок	10	10
Картофель	108.8	80
Капуста белокочанная	100	80
Лук репчатый	50	40
Морковь	62.5	50
Масло растительное	20	20
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Вода	800	800
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.5	18.2	43.8	364.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
34	0.1	0.2	0.1	0	136	173	85	3.8	1147	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением воды. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, зелень, пассерованный лук с морковью и варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму; консистенция овощей - мягкая; вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №34

Наименование изделия: Рассольник ленинградский с рисом

Номер рецептуры: 54-15с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Огурец свежий	75	60
Петрушка (зелень)	8.8	7
Картофель	139.9	102.9
Крупа рисовая	40	40
Лук репчатый	12.5	10
Морковь	64.2	51.4
Масло растительное	8.6	8.6
Соль пищевая йодированная	1.5	1.5
Вода	900	900
Выход	1000	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.9	8.5	48	291.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
16.3	0.1	0.1	0.1	0	59	163	69	2	735	0.1	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками или кубиками. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением воды. Огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками, припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут полупроваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассированные репчатый лук, зелень и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы. За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму; консистенция овощей мягкая, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №35

Наименование изделия: Каша жидкая молочная кукурузная

Номер рецептуры: 54-1к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Кукурузная крупа	40	40
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	5	5
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	68	68
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.8	6.8	32.8	216.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0.08	0.14	0.08	0	116	118	23	1.1	171	0.04	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - каша однородная, текучая зерна мягкие, без комков; консистенция - жидкая, текучая; цвет - желтоватый; вкус и запах - каши и масла.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №36

Наименование изделия: Каша вязкая молочная кукурузная

Номер рецептуры: 54-2к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Кукурузная крупа	57	57
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	65	65
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.2	10.7	43.9	300.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0.08	0.16	0.08	0	120	135	27	1.5	192	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №37

Наименование изделия: Каша вязкая молочная кукурузная с курагой

Номер рецептуры: 54-3к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Абрикосы сушеные (Курага)	10.71	10
Кукурузная крупа	56.99	56.99
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	65	65
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.71	10.71	48.51	321.51

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.67	0.08	0.19	0.08	0	134	147	35.99	1.81	334.99	0.04	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Курагу перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 10 минут до готовности добавляют курагу, перемешивают. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураге.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №38

Наименование изделия: Каша вязкая молочная кукурузная с изюмом

Номер рецептуры: 54-4к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Изюм	10.21	10
Кукурузная крупа	56.99	56.99
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	65	65
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.39	10.71	49.9	325.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.53	0.08	0.17	0.08	0	127.01	145.99	31	1.81	261.01	0.04	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 10 минут до готовности добавляют изюм, перемешивают. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №39

Наименование изделия: Каша вязкая молочная кукурузная с клюквой

Номер рецептуры: 54-5к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Клюква	10.71	10
Кукурузная крупа	56.99	56.99
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	65	65
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.2	10.71	44.21	302.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.11	0.08	0.17	0.08	0	121	136	29	1.49	202	0.04	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Клюкву перебирают, промывают в воде, размораживают. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют клюкву, растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределены ягоды; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и клюквы.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №40

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшеничная

Номер рецептуры: 54-6к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшено шлифованное	50	50
Молоко	104	104
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	52	52
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.3	11.7	37.5	288

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.54	0.18	0.16	0.18	0	126	185	49	1.3	215	0.06	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №41

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшеничная с изюмом

Номер рецептуры: 54-7к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Изюм	9.72	9.52
Крупа пшеничная	47.62	47.62
Молоко	99.04	99.04
Сахарный песок	2.86	2.86
Масло сливочное	9.52	9.52
Соль пищевая йодированная	0.96	0.96
Вода	49.52	49.52
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.1	11.14	41.42	298.28

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0.18	0.16	0.18	0	126.66	186.66	50.48	1.52	270.48	0.04	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают. Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды. В кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении. За 10 минут до готовности добавляют изюм, перемешивают. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - каша мягкая, однородная, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах соответствуют наименованию каши и изюма.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №42

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшеница с курагой

Номер рецептуры: 54-8к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Абрикосы сушеные (Курага)	10.71	10
Крупа пшено шлифованное	50	50
Молоко	103.99	103.99
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	52	52
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.8	11.7	42.11	308.81

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.69	0.19	0.17	0.19	0	140.01	198.01	58	1.6	357	0.04	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают. Курагу перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. В кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении. За 10 минут до готовности добавляют курагу, перемешивают. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - каша мягкая, однородная, в каше равномерно распределена курага; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураги.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №43

Наименование изделия: Каша вязкая молочная овсяная

Номер рецептуры: 54-9к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа овсяная	50	50
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	60	60
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.6	12.8	34.2	285.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0.2	0.16	0.2	0	138	232	63	1.9	273	0.06	0.02	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет, добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №44

Наименование изделия: Каша вязкая молочная овсяная с изюмом

Номер рецептуры: 54-10к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Изюм	10.21	10
Крупа овсяная	50	50
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	60	60
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.8	12.81	40.19	311.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.53	0.21	0.19	0.21	0	145.01	244	66	2.1	342.01	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют изюм, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и изюма.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №45

Наименование изделия: Каша вязкая молочная овсяная с курагой

Номер рецептуры: 54-11к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Абрикосы сушеные (Курага)	10.71	10
Крупа овсяная	50	50
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	60	60
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9.09	12.81	38.81	306.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.67	0.21	0.19	0.21	0	152	245.01	72.01	2.1	415	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураги.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №46

Наименование изделия: Каша вязкая молочная овсяная с клюквой

Номер рецептуры: 54-12к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Клюква	10.71	10
Крупа овсяная	50	50
Молоко	100	100
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	60	60
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.61	12.81	34.5	287.49

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.11	0.21	0.17	0.21	0	139	233	64.01	1.89	283	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, промывают в воде, размораживают. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 2-3 минуты до готовности добавляют клюкву, растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена клюква; консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию каши и клюкве.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №47

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшеничная

Номер рецептуры: 54-13к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	50	50
Молоко	106	106
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	54	54
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.2	10.8	38.5	283.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.56	0.14	0.18	0.14	0	134	205	39	2.2	225	0.04	0.04	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - мягкая, однородная; цвет - от кремового до желтоватого; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №48

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшеничная с изюмом

Номер рецептуры: 54-14к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Изюм	10.21	10
Крупа пшеничная	50	50
Молоко	106.01	106.01
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	53.99	53.99
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.4	10.79	44.5	308.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.55	0.15	0.19	0.15	0	140.99	216.99	43.01	2.5	294	0.04	0.04	0

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды. Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), после промывания ошпаривают. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют изюм, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и изюма.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №49

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшеничная с курагой

Номер рецептуры: 54-15к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Абрикосы сушеные (Курага)	10.71	10
Крупа пшеничная	50	50
Молоко	106.01	106.01
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	1.01	1.01
Вода	53.99	53.99
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.69	10.79	43.09	304.29

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.71	0.15	0.21	0.15	0	148.01	218	48.01	2.5	368	0.04	0.04	0

Технология приготовления:

Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), после промывания ошпаривают. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураги.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №50

Наименование изделия: Каша "Дружба"

Номер рецептуры: 54-16к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	15	15
Крупа пшено шлифованное	11	11
Молоко	102	102
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	5	5
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	70	70
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5	6.9	23.9	178

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0.08	0.12	0.08	0	115	123	27	0.5	156	0.04	0	0

Технология приготовления:

Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают. Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Пшеничную крупу промывают, несколько раз меняя воду. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы. За 10 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №51

Наименование изделия: Суп молочный с гречневой крупой

Номер рецептуры: 54-17к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	16	16
Молоко	140	140
Сахарный песок	1.6	1.6
Масло сливочное	2	2
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	60	60
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.74	5.86	15.78	138.72

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.72	0.08	0.2	0.08	0	151.6	151.6	45	1.06	220.4	0.02	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль и варят до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - крупа хорошо набухла, но не разварилась; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №52

Наименование изделия: Суп молочный с рисом

Номер рецептуры: 54-18к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	16	16
Молоко	140	140
Сахарный песок	1.6	1.6
Масло сливочное	2	2
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	60	60
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.9	5.54	18.24	142.28

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.72	0.04	0.18	0.04	0	149.8	131	24	0.28	183.2	0.02	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль и варят до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - крупа хорошо набухла, но не разварилась; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №53

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 54-19к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	16	16
Молоко	140	140
Сахарный песок	1.6	1.6
Масло сливочное	2	2
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	60	60
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.5	5.58	17.72	143.02

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.72	0.06	0.18	0.06	0	151.4	122.2	19.4	0.36	186.2	0.02	0	0

Технология приготовления:

Макаронные варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, воду сливают. Полуготовые макаронные изделия закладывают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло и варят до готовности помешивая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №54

Наименование изделия: Каша жидкая молочная гречневая

Номер рецептуры: 54-20к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	38	38
Молоко	96	96
Масло сливочное	4	4
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	64	64
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.1	6.7	23.8	184.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.5	0.16	0.18	0.16	0	112	175	78	2.3	237	0.04	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - каша однородная, текучая зерна мягкие, без комков; консистенция - жидкая, текучая; цвет - желтоватый; вкус и запах - каши и масла.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №55

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: 54-1г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	51	51
Масло сливочное	6.8	6.8
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	306	306
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.3	5.51	32.7	202.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0.06	0.03	0.06	0	11	40.01	7.01	0.71	53	0.02	0	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №56

Наименование изделия: Макароны отварные с овощами

Номер рецептуры: 54-2г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Укроп	0.9	0.8
Макаронные изделия	36.8	36.8
Горошек зеленый консервированный	9.41	8.3
Томат-пюре	9	9
Морковь	23.7	21
Масло сливочное	9	9
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	220.5	220.5
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.7	6.9	26.51	187.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
2.01	0.08	0.03	0.08	0	18	50	18	0.9	133.01	0.02	0	0

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, сливочного масла и томат- пюре 5-7 минут. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Макароны изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатным пюре, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 минут, охлаждают до температуры 90 градусов Цельсия, блюдо готово к раздаче.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, хорошо отделяться друг от друга; консистенция - не допускается переваривание и недоваривание макаронных изделий, овощи сохраняют форму; цвет, вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №57

Наименование изделия: Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 54-3г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	44.6	44.6
Сыр твердый	15.6	15
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	98.21	98.21
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.91	7.2	28.61	210.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.05	0.05	0.05	0.05	0	126	100.01	11	0.8	57	0.02	0	0

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче, перед подачей посыпают сыром.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла и сыра.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №58

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 54-4г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	92	92
Масло сливочное	9.06	9.06
Соль пищевая йодированная	0.66	0.66
Вода	136	136
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10.94	9.2	47.86	318.54

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0.28	0.16	0.28	0	18.66	240	160	5.34	292	0.02	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №59

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 54-5г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа перловая	49.91	49.91
Масло сливочное	7.5	7.5
Соль пищевая йодированная	0.41	0.41
Вода	120	120
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.4	5.9	30.5	192.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0	0.05	0.03	0.05	0	19.01	142.01	17	0.8	72	0.02	0.02	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 С или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №60

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 54-6г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	54	54
Масло сливочное	6.8	6.8
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	324	324
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.6	5.4	36.41	208.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0.03	0.03	0.03	0	6	72	24	0.5	46.01	0.02	0	0

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус - не допускается вкус подгорелой каши; запах - не допускается запах подгорелой каши.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №61

Наименование изделия: Рис припущенный

Номер рецептуры: 54-7г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	51.8	51.8
Масло сливочное	6.8	6.8
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	263.9	263.9
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.41	5.4	34.91	202.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0.03	0.03	0.03	0	6	69	23	0.5	44	0.02	0	0

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия при закрытой крышке 5-7 мин. Затем взрыхляют поварской иглой.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №62

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 54-9г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Лук репчатый	15	12
Морковь	30	24
Репя	30	24
Картофель	65.3	48
Сметана	22.5	22.5
Мука пшеничная	1.1	1.1
Капуста белокочанная	37.5	30
Масло сливочное	1.1	1.1
Масло растительное	4.01	4.01
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	24.6	24.6
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.81	7.5	13.61	134.21

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
12.2	0.08	0.08	0.08	0	56	70.01	29	1.01	429	0.03	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине масла, указанного в технологии. Морковь перебирают, промывают, нарезают на кубики, припускают в оставшемся масле. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют. Репу моют, очищают, нарезают кубиками, затем бланшируют. Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками, бланшируют. Соус: муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25- 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения, соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, капусту, бланшированный лук, картофель, репу, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 минут, добавляют соль и доводят до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, допускается что часть картофеля разварена; консистенция - мягкая сочная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Тушение

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №64

Наименование изделия: Картофель отварной в молоке

Номер рецептуры: 54-10г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	181.61	133.5
Молоко	45	45
Мука пшеничная	7.5	7.5
Масло растительное	4.5	4.5
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.5	5.9	26.51	176

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
10.91	0.14	0.12	0.14	0	62	109.01	33	1.2	692	0.03	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную мучную на растительном масле пассеровку, и, помешивая, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма нарезки картофеля должна сохраниться; консистенция - рыхлая, картофель частично разварен; вкус и запах - отварного картофеля и кипяченого молока.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №65

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 54-11г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	171.41	126
Молоко	24	24
Масло сливочное	6.8	6.8
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.11	6	19.7	145.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
10.2	0.12	0.11	0.12	0	39	84	28.01	1.01	624	0.03	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус, запах - соответствует наименованию блюда.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №66

Наименование изделия: Каша пшениная рассыпчатая

Номер рецептуры: 54-12г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшено шлифованное	58.5	58.5
Масло сливочное	7.5	7.5
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	103.5	103.5
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.3	7.1	35.51	231.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0.18	0.03	0.18	0	16.01	120	42	1.4	103.01	0.03	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 С или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №67

Наименование изделия: Фасоль отварная 1

Номер рецептуры: 54-13г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Фасоль	72.8	72.8
Петрушка (зелень)	3.41	3
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	180	180
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14.51	1.31	31.31	194.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.8	0.26	0.11	0.26	0	104	307.01	68	3.8	685.01	0.03	0.02	0

Технология приготовления:

Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Фасоль перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Затем воду сливают. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. После того, как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15-20 минут в отваре, затем отвар сливают. Перед отпуском бобовые посыпают рубленой зеленью.

Органолептические показатели качества:

Масса - однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №68

Наименование изделия: Макароны безглютеновые отварные

Номер рецептуры: 54-18г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия безглютеновые	52.01	52.01
Масло растительное	5	5
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	309	309
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.5	5.1	34.31	197.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0	0.15	0.05	0.15	0	5	11	3	0.3	11	0.02	0.05	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растительным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом масла.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №69

Наименование изделия: Капуста белокачанная тушеная

Номер рецептуры: 54-19г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокачанная	192.5	154.01
Лук репчатый	10.01	8
Морковь	12.5	10.01
Помидоры (томаты)	10.01	8
Масло растительное	30	30
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Вода	150	150
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.9	26.51	8.1	283.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
29	0.03	0.06	0.03	0	72	53	27	1.01	431	0.03	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Помидоры перебирают, промывают проточной водой не менее 5 минут, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Морковь и лук пассеруют с добавлением воды. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду, растительное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат с томатом до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки овощей одинаковой формы и размера; консистенция - мягкая, сочная, у капусты допускается упругая; вкус, запах - присущий входящим в состав продуктам.

Вид обработки

Тушение

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №70

Наименование изделия: Овощная запеканка с проростками люцерны

Номер рецептуры: 54-20г-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сыр твердый	10.91	10.5
Яйцо	33	30
Картофель	81.6	60
Молоко	30	30
Брокколи	60	48
Микрозелень (проростки) люцерны	7.5	6
Перец зеленый	45	36
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9.71	6.9	13.7	157.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
51.11	0.12	0.29	0.12	0	158	186	34.01	1.8	540	0.05	0.02	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают на кубики 5-7 мм. Брокколи перебирают, разбирают на соцветия, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют на кубики размером 2-3 мм. Перец перебирают, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У перцев отрезают плодоножку, далее их нарезают, очищают от семян, нарезают кубиками 5-7 мм. Обработанные овощи запекают на смазанном масле противне при 180 С. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт., добавляют молоко, соль и проростки, перемешивают и взбивают до образования пены. На противень, предварительно смазанный маслом, вливают смесь и добавляют остывшие овощи. После разравнивания посыпают мелко натертым сыром. Запекают при температуре 160 С в течение 12 минут. Дать остыть не менее 10 мин. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность запеканки ровная, без трещин; консистенция - мягкая, сочная; вкус, цвет и запах - картофеля с овощами.

Вид обработки

Запекание

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №71

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 54-1о-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	76.94	76.94
Яйцо	135.34	123.06
Масло сливочное	15.34	15.34
Соль пищевая йодированная	0.66	0.66
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
16.94	25.6	4.26	316

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.4	0.1	0.54	0.1	0	144	269.34	22.66	2.8	238.66	0.06	0.04	0

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; цвет - золотисто-желтый; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №72

Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: 54-20-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	80	80
Горошек зеленый консервированный	60	38.66
Яйцо	88	80
Масло сливочное	6.66	6.66
Соль пищевая йодированная	0.54	0.54
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12.8	15.34	6.26	213.86

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.96	0.1	0.38	0.1	0	132	218.66	25.34	2.14	222.66	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена, горошек распределен равномерно; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №73

Наименование изделия: Омлет с морковью

Номер рецептуры: 54-30-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	64.54	64.54
Морковь	64.54	51.6
Яйцо	113.46	103.2
Масло сливочное	12.94	12.94
Соль пищевая йодированная	0.54	0.54
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14.8	21.6	6.8	281.34

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1.36	0.1	0.48	0.1	0	133.34	250.66	36	2.66	285.34	0.06	0.02	0

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, отваривают, отваренную морковь протирают. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. В яичную массу добавляют морковь, перемешивают, затем выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; на разрезе - оранжевый; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №74

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: 54-4о-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	71.46	71.46
Сыр твердый	46	44.26
Яйцо	125.74	114.26
Масло сливочное	14.26	14.26
Соль пищевая йодированная	0.54	0.54
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
25.34	35.46	3.86	435.74

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.5	0.1	0.6	0.1	0	477.34	442.66	34.66	2.94	253.34	0.06	0.04	0

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, добавляют тертый сыр, перемешивают и взбивают до образования пены, затем выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №75

Наименование изделия: Омлет с цветной капустой и проростками кольраби

Номер рецептуры: 54-50-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	80	80
Капуста цветная	112.54	90
Микрозелень (проростки) кольраби	12.54	10
Яйцо	88	80
Масло растительное	5.06	5.06
Соль пищевая йодированная	0.66	0.66
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14.14	15.06	8.26	224.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
29.6	0.16	0.2	0.16	0	174.66	266.66	49.34	3.34	561.34	0.06	0.02	0

Технология приготовления:

Капусту цветную перебирают, разбирают на соцветия, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют, выкладывают на противень и запекают в предварительно разогретом жарочном шкафу при 160 градусах в течение 10 минут. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт., добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. В яичную массу добавляют проростки и смешивают, чтобы смесь стала однородной, затем добавляют запеченную цветную капусту и выливают на разогретый смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №76

Наименование изделия: Яйцо вареное

Номер рецептуры: 54-60-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	44	40
Выход	40	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.8	4	0.3	56.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0	0.02	0.1	0.02	0	19	67	4	0.9	46	0.01	0.01	0

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - круглоовальной формы, без трещин на поверхности; вкус свежего вареного яйца, приятный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №77

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 54-1т-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Творог	186	186
Сухари панировочные	6.94	6.94
Яйцо	5.86	5.34
Крупа манная	12.94	12.94
Сахарный песок	12.94	12.94
Сметана	6.94	6.94
Масло сливочное	6.94	6.94
Соль пищевая йодированная	0.54	0.54
Вода	48	48
Ванилин	0.06	0.06
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
34.14	21.46	33.34	463.74

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.38	0.08	0.42	0.08	0	282.66	386.66	42.66	1.2	212	0.04	0.06	0

Технология приготовления:

Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры - запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; на разрезе - белый; вкус и запах - творожный с ванилином.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №78

Наименование изделия: Запеканка из творога с морковью

Номер рецептуры: 54-2т-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Творог	74.66	74.66
Крупа манная	20	20
Сухари панировочные	5.34	5.34
Яйцо	8.8	8
Молоко	30.66	30.66
Морковь	156.66	125.34
Сахарный песок	8	8
Сметана	5.34	5.34
Масло сливочное	10	10
Соль пищевая йодированная	0.54	0.54
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
18.54	15.6	36.26	363.34

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2.82	0.14	0.3	0.14	0	185.34	265.34	66.66	1.6	360	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Творог перетирают. Морковь перебирают, промывают, нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 общего количества) в молоке. В конце припускания постепенно всыпают манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40-50 градусов Цельсия и вводят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160-180 градусов Цельсия (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры - запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность ровная, имеет негрубую корочку, консистенция - творог и морковь мягкие; цвет: корочка - золотистая, на разрезе - розовато-белая; вкус и запах - входящих в состав продуктов.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №79

Наименование изделия: Суфле из моркови с творогом

Номер рецептуры: 54-3т-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Творог	45.46	45.46
Крупа манная	9.06	9.06
Сухари панировочные	7.34	7.34
Яйцо	20	18.14
Молоко	27.34	27.34
Морковь	159.2	127.34
Сахарный песок	10.94	10.94
Сметана	7.34	7.34
Масло сливочное	5.46	5.46
Соль пищевая йодированная	0.54	0.54
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14.14	11.6	32	286.54

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2.8	0.12	0.26	0.12	0	145.34	220	61.34	1.74	337.34	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Творог перетирают. Морковь перебирают, промывают, пропускают через овощепротирочную машину, припускают в молоке с маслом, в конце припускания постепенно всыпают манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40-50 градусов Цельсия. Затем соединяют с протертым творогом и яичными желтками, сметаной, добавляют соль. Массу хорошо вымешивают и осторожно добавляют в нее взбитые белки. Полученную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом (1/3 от нормы), и готовят на пару 30-50 мин. Отпускают суфле, политое растопленным сливочным маслом. Готовность блюда определяют по уплотнению структуры - суфле легко отделяется от стенок емкости. Перед отпуском суфле нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности нет трещин, держит форму; консистенция - мягкая, сочная, нежная; цвет: золотисто-оранжевый; вкусы запах - запеченных моркови и творога.

Вид обработки

Приготовление на пару

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №80

Наименование изделия: Пудинг из творога с яблоками

Номер рецептуры: 54-4т-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	52	46
Сухари панировочные	8	8
Яйцо	22	20
Сахарный песок	8	8
Сметана	8	8
Творог	136	136
Масло сливочное	8	8
Соль пищевая йодированная	0.4	0.4
Ванилин	0.06	0.06
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
26.54	20	23.06	378.54

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2.12	0.08	0.38	0.08	0	222.66	312	37.34	2.14	277.34	0.04	0.04	0

Технология приготовления:

Творог перетирают. Яйца обрабатывают. Отделяют белки от желтков. Яичные желтки растирают с сахаром. Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, протирают. Ванилин растворяют в горячей воде. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 25-35 минут при температуре 220-250 градусов Цельсия. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и нарезают на порционные куски.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность подрумянена, без трещин и подгорелых мест; консистенция - однородная, нежная; цвет на разрезе кремовый, корочка - золотисто-желтая; вкус и запах - творожно-яблочный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №81

Наименование изделия: Запеканка из творога с проростками пшеницы

Номер рецептуры: 54-5Т-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Изюм	14.26	14
Творог	90	90
Крупа манная	12	12
Яйцо	44	40
Проростки пшеницы	10	10
Сахарный песок	15.06	15.06
Сметана	60	60
Масло растительное	5.06	5.06
Соль пищевая йодированная	0.66	0.66
Вода	36	36
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
23.6	23.6	40.14	469.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.38	0.1	0.42	0.1	0	212	313.34	41.34	2	312	0.04	0.04	0

Технология приготовления:

Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей, сырыми яйцами, сметаной, сахаром, солью и проростками пшеницы. Массу взбивают до однородной кремовой текстуры. Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды. Распаренный изюм всыпают в творожную массу, перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают и блюдо запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 160-180 градусов Цельсия до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры - запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин, изюм распределен равномерно; консистенция - упругая; цвет: на разрезе - белый; вкус и запах - творожный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №82

Наименование изделия: Сырники

Номер рецептуры: 54-6т-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Творог	90	90
Яйцо	3.7	3.3
Крупа манная	7.3	7.3
Мука пшеничная	6.7	6.7
Сахарный песок	10	10
Сметана	3.3	3.3
Масло сливочное	1.3	1.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Ванилин	0.04	0.04
~ Масса полуфабриката	-	122.1
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
17.1	9	22.4	239.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.19	0.05	0.2	0.05	0	137	190	21	0.6	106	0.02	0.03	0

Технология приготовления:

Творог перетирают. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Ванилин растворяют в горячей воде. В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, ванилин, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников, и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов доводят до готовности (суммарно не менее 20-ти минут).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности нет трещин, держит форму; консистенция - нежная, однородно промешанная; вкус и запах - творожный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №83

Наименование изделия: Творожно-пшениная запеканка

Номер рецептуры: 54-7т-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшено шлифованное	40	40
Творог	80	80
Яйцо	20	20
Масло сливочное	6	6
Соль пищевая йодированная	0.6	0.6
Вода	168	168
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13.6	9.34	18.8	212.54

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.1	0.1	0.18	0.1	0	92	180	32	1.2	112	0.02	0.02	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают в теплой воде, ошпаривают кипятком, воду сливают, закладывают в кипящую воду, варят 2 минуты, воду сливают (откидывают) и заливают кипящую воду в количестве меньшем на 15%, чем положено по рецептуре (столько воды остается в крупе после промывания). В готовую охлажденную до 55-60 градусов Цельсия рассыпчатую кашу, добавляют протертый творог, взбитые яйца, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом противень слоем 3 см, сбрызгивают маслом и запекают 8-10 мин при температуре 250 С, затем 10-15 мин при температуре 180-200 С. Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах - свойственный входящим в состав продуктам.

Вид обработки

Запекание

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №84

Наименование изделия: Котлета рыбная (треска)

Номер рецептуры: 54-1р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Филе трески	45.2	40
Хлеб пшеничный	9.5	9.5
Яйцо	3.3	3
Масло сливочное	1	1
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	7	7
~ Масса полуфабриката	-	60.5
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.05	1.3	4.3	57.15

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.16	0.04	0.03	0.04	0	12.5	84	12	0.35	124	0.07	0.01	0

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 литр. Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20-25 минут) в духовом шкафу или пароконвектомате.

Органолептические показатели качества:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №85

Наименование изделия: Котлета рыбная (горбуша)

Номер рецептуры: 54-2р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Филе горбуши	45.2	40
Хлеб пшеничный	9.5	9.5
Яйцо	3.3	3
Масло сливочное	1	1
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	7	7
~ Масса полуфабриката	-	60.7
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.75	3.4	4.3	82.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.15	0.07	0.06	0.07	0	11	80.5	12	0.35	122	0.03	0.02	0

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 литр. Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20-25 минут) в духовом шкафу или пароконвектомате.

Органолептические показатели качества:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №86

Наименование изделия: Котлета рыбная (минтай)

Номер рецептуры: 54-3р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	45.2	40
Хлеб пшеничный	9.5	9.5
Яйцо	3.3	3
Масло сливочное	1	1
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	7	7
~ Масса полуфабриката	-	60.7
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.05	1.4	4.3	57.95

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.08	0.04	0.05	0.04	0	18	94	20.5	0.45	150.5	0.07	0.01	0

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 литр. Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20-25 минут) в духовом шкафу или пароконвектомате.

Органолептические показатели качества:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №87

Наименование изделия: Котлета рыбная с морковью (треска)

Номер рецептуры: 54-4р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Филе трески	38.2	33.8
Хлеб пшеничный	4	4
Яйцо	5.5	5
Молоко	5	5
Лук репчатый	2.5	2
Морковь	12.5	10
Масло сливочное	1.9	1.9
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
~ Масса полуфабриката	-	61.9
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.25	2.25	2.85	56.55

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.44	0.04	0.05	0.04	0	19.5	82.5	14	0.4	130	0.06	0.01	0

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают повторно промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожуры. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают повторно промывают. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на кусочки массой 50-100 г. Обработанные яйца взбивают. Подготовленное филе пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, перемешивают и формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20- 25 минут).

Органолептические показатели качества:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах - рыбно-морковный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №88

Наименование изделия: Котлета рыбная с морковью (горбуша)

Номер рецептуры: 54-5р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Филе горбуши	45.2	40
Хлеб пшеничный	4	4
Яйцо	5.5	5.5
Молоко	5	5
Лук репчатый	2.5	2
Морковь	5.9	4.7
Масло сливочное	1.9	1.9
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
~ Масса полуфабриката	-	62.8
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.8	4.35	2.5	84.35

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.35	0.07	0.08	0.07	0	18	88	14	0.4	137	0.03	0.02	0

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожуры. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на кусочки массой 50-100 г. Обработанные яйца взбивают. Подготовленное филе пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, перемешивают и формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20- 25 минут).

Органолептические показатели качества:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах - рыбно-морковный.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №89

Наименование изделия: Рыба, припущенная в молоке (горбуша)

Номер рецептуры: 54-6р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	25.6	25.6
Лук репчатый	20	16
Филе горбуши	72.3	64
Масло растительное	5.6	5.6
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13.2	9.3	2.3	146.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1	0.11	0.11	0.11	0	43	140	22	0.5	232	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски массой 85 грамм под углом 30 градусов, укладывают в смазанный маслом противень на бланшированный лук, заливают горячим молоком, так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) 20-25 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - рыба сохраняет форму; консистенция - мягкая; цвет, вкус и запах - свойственные данному блюду.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №90

Наименование изделия: Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)

Номер рецептуры: 54-9р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сыр твердый	5.7	5.5
Мука пшеничная	4.4	4.4
Филе минтая	93.6	82.8
Сметана	47	47
Масло сливочное	4.7	4.7
Масло растительное	7.1	7.1
Соль пищевая йодированная	0.3	0.3
Вода	12	12
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15.1	20.1	4.3	258.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.25	0.09	0.12	0.09	0	109	226	45	0.8	340	0.14	0.02	0

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски массой 85 грамм под углом 45 градусов. Рыбу панируют в муке, запекают до слабой золотистой корочки, покрывают корочкой рыбу заливают сметанным соусом, добавляют протертый сыр, сбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250 градусов Цельсия 25-30 минут. Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 -120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов Цельсия, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - корочка подрумяненная, соус загустевший, но не высохший; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах - соответствуют данному блюду, рыбный.

Вид обработки

Запекание

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №91

Наименование изделия: Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)

Номер рецептуры: 54-8р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сыр твердый	5.7	5.5
Мука пшеничная	4.4	4.4
Филе горбуши	93.6	82.8
Сметана	47	47
Сметана	47	47
Масло сливочное	4.7	4.7
Масло растительное	7.1	7.1
Соль пищевая йодированная	0.3	0.3
Вода	12	12
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
18.7	24.1	4.3	309.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.38	0.14	0.16	0.14	0	95	197	27	0.6	282	0.06	0.03	0

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски массой 85 грамм под углом 45 градусов. Рыбу панируют в муке, запекают до слабой золотистой корочки, покрытую корочкой рыбу заливают сметанным соусом, добавляют протертый сыр, сбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250 градусов Цельсия 25-30 минут. Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 -120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов Цельсия, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно горячую воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - корочка подрумяненная, соус загустевший, но не высохший; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах - соответствуют данному блюду, рыбный.

Вид обработки

Запекание

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №92

Наименование изделия: Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)

Номер рецептуры: 54-9р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сыр твердый	5.7	5.5
Мука пшеничная	4.4	4.4
Филе минтая	93.6	82.8
Сметана	47	47
Масло сливочное	4.7	4.7
Масло растительное	7.1	7.1
Соль пищевая йодированная	0.3	0.3
Вода	12	12
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15.1	20.1	4.3	258.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.25	0.09	0.12	0.09	0	109	226	45	0.8	340	0.14	0.02	0

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски массой 85 грамм под углом 45 градусов. Рыбу панируют в муке, запекают до слабой золотистой корочки, покрывают корочкой рыбу заливают сметанным соусом, добавляют протертый сыр, сбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250 градусов Цельсия 25-30 минут. Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 -120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов Цельсия, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - корочка подрумяненная, соус загустевший, но не высохший; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах - соответствуют данному блюду, рыбный.

Вид обработки

Запекание

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №93

Наименование изделия: Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)

Номер рецептуры: 54-10р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Филе горбуши	63.3	56
Сахарный песок	1.8	1.8
Томат-пюре	6.3	6.3
Лук репчатый	12.2	9.8
Морковь	21.9	17.5
Петрушка (корень)	3.5	2.8
Масло растительное	5.3	5.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	17.5	17.5
Выход	70	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11.3	7.9	4.4	134.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1.99	0.09	0.08	0.09	0	20	117	25	0.6	242	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью, петрушкой и добавляют томат-пюре. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 90 градусов. Порционные куски рыбы укладывают в смазанный маслом противень, на рыбу укладывают пассированные овощи, заливают водой на высоту рыбы, добавляют сахар, соль и запекают до готовности в духовом шкафу (пароконвектомате) - 40-45 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - куски рыбы целые, не развалившиеся; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах - соответствуют данному блюду, рыбный с овощами.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)

Номер рецептуры: 54-11р-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	68.8	60.9
Сахарный песок	1.8	1.8
Томат-пюре	6.3	6.3
Лук репчатый	12.2	9.8
Морковь	21.9	17.5
Петрушка (корень)	3.5	2.8
Масло растительное	5.3	5.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	17.5	17.5
Выход	70	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9.6	5.2	4.4	103

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.91	0.06	0.06	0.06	0	31	146	39	0.7	299	0.1	0.01	0

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью, петрушкой и добавляют томат-пюре. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше + 12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 90 градусов. Порционные куски рыбы укладывают в смазанный маслом противень, на рыбу укладывают пассированные овощи, заливают водой на высоту рыбы, добавляют сахар, соль и запекают до готовности в духовом шкафу (пароконвектомате) - 40-45 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - куски рыбы целые, не развалившиеся; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах - соответствуют данному блюду, рыбный с овощами.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №95

Наименование изделия: Бефстроганов из отварной говядины

Номер рецептуры: 54-1м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	109.3	109.3
Петрушка (корень)	1.6	1.3
Сметана	25	25
Мука пшеничная	1.3	1.3
Говядина 1 кат.	91.2	80.7
Лук репчатый	2.5	2
Морковь	9.1	7.3
Масло сливочное	1.3	1.3
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14.9	15.6	2.3	210.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.45	0.04	0.12	0.04	0	30	152	21	2	263	0.02	0	0

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Морковь и петрушку отваривают, чистят и протирают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3 x 3 x 30 мм. Мясо соединяют с протертыми овощами, пассерованным луком и заливают сметанным соусом, добавляют соль и протушивают 5-10 минут. Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов Цельсия, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - вареного мяса и овощей; запах - вареного мяса, сметаны и овощей.

Вид обработки

Тушение

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №96

Наименование изделия: Гуляш из говядины

Номер рецептуры: 54-2м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	2.5	2.5
Говядина 1 кат.	83.6	74
Томат-пюре	7.3	7.3
Лук репчатый	11.6	9.3
Масло сливочное	4.3	4.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	107	107
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13.5	13.5	3.1	188.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.13	0.03	0.09	0.03	0	11	133	19	2	257	0.02	0	0

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах - вареного мяса и овощей.

Вид обработки

Тушение

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №96

Наименование изделия: Гуляш из говядины

Номер рецептуры: 54-2м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	2.5	2.5
Говядина 1 кат.	83.6	74
Томат-пюре	7.3	7.3
Лук репчатый	11.6	9.3
Масло сливочное	4.3	4.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	107	107
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13.5	13.5	3.1	188.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.13	0.03	0.09	0.03	0	11	133	19	2	257	0.02	0	0

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах - вареного мяса и овощей.

Вид обработки

Тушение

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №98

Наименование изделия: Котлеты из говядины

Номер рецептуры: 54-4м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 кат.	72.9	64.5
Молоко	17.3	17.3
Сухари панировочные	8.3	8.3
Хлеб пшеничный	14.3	14.3
Масло сливочное	5.3	5.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
~ Масса полуфабриката	-	109.9
Выход	75	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13.7	13.6	12.2	226.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.09	0.05	0.11	0.05	0	29	137	20	1.9	220	0.02	0	0

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах - мяса.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №99

Наименование изделия: Котлеты из курицы

Номер рецептуры: 54-5м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка (филе)	63.3	56
Молоко	12.9	12.9
Хлеб пшеничный	9.3	9.3
Сухари панировочные	8.3	8.3
Масло растительное	2.1	2.1
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	8.5	8.5
~ Масса полуфабриката	-	97.3
Выход	75	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14.4	3.3	10.1	127.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.47	0.05	0.06	0.05	0	22	108	48	1	172	0.02	0.02	0

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах - куриного мяса.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №100

Наименование изделия: Биточки из говядины

Номер рецептуры: 54-6м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 кат.	72.9	64.5
Молоко	17.3	17.3
Сухари панировочные	8.3	8.3
Хлеб пшеничный	14.3	14.3
Масло сливочное	5.3	5.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
~ Масса полуфабриката	-	109.9
Выход	75	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13.7	13.6	12.2	226.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.09	0.05	0.11	0.05	0	29	137	20	1.9	220	0.02	0	0

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах - мяса.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №101

Наименование изделия: Шницель из говядины

Номер рецептуры: 54-7м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 кат.	72.9	64.5
Молоко	17.3	17.3
Сухари панировочные	8.3	8.3
Хлеб пшеничный	14.3	14.3
Масло сливочное	5.3	5.3
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
~ Масса полуфабриката	-	109.9
Выход	75	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13.7	13.6	12.2	226.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.09	0.05	0.11	0.05	0	29	137	20	1.9	220	0.02	0	0

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют шницели. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах - мяса.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №102

Наименование изделия: Тефтели из говядины паровые

Номер рецептуры: 54-8м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 кат.	47.5	42
Лук репчатый	24.8	19.8
Хлеб пшеничный	7.8	7.8
Масло сливочное	1.8	1.8
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Вода	12	12
~ Масса полуфабриката	-	83.6
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.2	7.3	5	118.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.79	0.04	0.05	0.04	0	11	84	11	1.2	149	0.01	0	0

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным пшеничным черствым хлебом без корок, добавляют соль, лук и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют тефтели (шарики по 50 г). Изделие выкладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 20-25 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, поверхность ровная; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах - мяса.

Вид обработки

Приготовление на пару

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №103

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 54-9м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	141.2	103.8
Говядина 1 кат.	114.1	101
Томат-пюре	6.5	6.5
Лук репчатый	17.2	13.8
Масло сливочное	6.5	6.5
Лавровый лист	0.02	0.02
Соль пищевая йодированная	0.8	0.8
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
20.1	19.3	17.1	323

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
9.5	0.12	0.2	0.12	0	25	230	45	3.4	820	0.04	0	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куску на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.

Вид обработки

Тушение

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №104

Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом

Номер рецептуры: 54-10м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Лук репчатый	13.4	10.7
Морковь	6.6	5.3
Сахарный песок	4	4
Мука пшеничная	1.6	1.6
Говядина 1 кат.	120.6	106.7
Томат-пюре	8	8
Капуста белокочанная	191	152.8
Масло сливочное	10	10
Масло растительное	0.5	0.5
Лавровый лист	0.1	0.1
Соль пищевая йодированная	0.8	0.8
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
22.1	22.8	13.2	347.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
28.9	0.08	0.2	0.08	0	83	232	48	3.7	741	0.04	0	0

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением томатного пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенным луком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют воду (из расчета 30 г на порцию) и тушат 20-25 минут. Затем к мясу с овощами добавляют капусту, соль, сахар и тушат до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые; консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах - тушеного мяса, овощей и капусты.

Вид обработки

Тушение

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №105

Наименование изделия: Плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 54-11м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	54.4	54.4
Говядина 1 кат.	73.2	64.8
Лук репчатый	10	8
Морковь	25	20
Масло сливочное	8	8
Соль пищевая йодированная	0.8	0.8
Вода	313	313
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15.2	15.4	38.6	354.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.72	0.08	0.12	0.08	0	19	192	44	2.2	266	0.04	0	0

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 10-15 г, добавляют пассерованную морковь, лук и соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия в течение 30-40 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах - свойственные плову.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №106

Наименование изделия: Плов с курицей

Номер рецептуры: 54-12м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка (филе)	120.6	106.7
Крупа рисовая	45.3	45.3
Томат-пюре	10.7	10.7
Лук репчатый	8.4	6.7
Морковь	13.4	10.7
Масло растительное	6.7	6.7
Соль пищевая йодированная	0.8	0.8
Вода	181.4	181.4
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
27.3	8.1	33.2	314.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
2.36	0.08	0.08	0.08	0	20	234	108	2	383	0.04	0.02	0

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды и томатного пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 15-20 г, посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах - свойственные плову.

Вид обработки

Приготовление в пароконвектомате

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №107

Наименование изделия: Кекс с куриным филе

Номер рецептуры: 54-7в-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка (филе)	22.37	19.75
Яблоки	39.75	37.13
Тыква	40.75	36.13
Яйцо	17.25	17.25
Кунжут-семя	1.37	1.37
Мука кокосовая	11.5	11.5
Соль пищевая йодированная	0.75	0.75
Натрий двууглекислый	0.75	0.75
~ Масса полуфабриката	-	124.63
Выход	75	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9.38	3.88	5.63	94.37

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2.87	0.06	0.1	0.06	0	46.63	99.88	39.88	2	272.5	0.04	0.01	0

Технология приготовления:

Кокосовую муку просеивают, добавляют соль и натрий двууглекислый, тщательно перемешивают. Тыкву моют, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают на кусочки и измельчают ее. Яблоки моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и запекают. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. яйца взбивают и соединяют с тыквой, перемешивают. Добавляют пюре из печёных яблок, затем в два этапа всыпают сухую смесь, перемешивают. Добавляют мелко нарезанное отварное куриное филе, ещё раз перемешивают. Полученное тесто выкладывают на лист или в формы, посыпают кунжутом. Выпекают в духовом шкафу на противне 15 минут при температуре 180 градусов.

Органолептические показатели качества:

Запах свежесдобитого теста, курицы.

Вид обработки

Запекание

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №108

Наименование изделия: Запеканка картофельная с курицей и проростками пшеницы

Номер рецептуры: 54-14м-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка (филе)	76.2	67.4
Картофель	161.8	119
Сыр твердый	15.3	14.7
Проростки пшеницы	10.5	10.5
Томат-пюре	10.5	10.5
Лук репчатый	22.4	17.9
Чеснок	2.6	2.1
Масло сливочное	10.5	10.5
Соль пищевая йодированная	1	1
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
21.9	13	25	305.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12.1	0.16	0.16	0.16	0	146	262	93	2.5	840	0.06	0.02	0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, добавляют сливки и сливочное масло, тщательно перемешивают и пропускают через протирочную машину. Картофель делят на две равные части. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины соломкой 2-3 мм. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают на мелкие кусочки 2-3 мм длиной и 1-2 мм толщиной. Чеснок перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают на мелкие кусочки 2-3 мм длиной и 1-2 мм толщиной. Проростки пшеницы смешивают с томатной пастой и перемалывают. Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, перемешивают с луком, чесноком и морковью, затем добавляют томатное пюре и вымешивают. Половину картофеля выкладывают на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем выкладывают ровным слоем мясо с овощами, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания посыпают мелко натертым сыром. Запекают 18-20 мин при температуре 250-280 С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность запеканки ровная, с легкой румяной корочкой; консистенция - картофель мягкий, мясо сочное; вкус, цвет и запах - картофеля с мясом.

Вид обработки

Запекание

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №109

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 54-1с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	2.5	2.5
Сметана	50	50
Масло сливочное	2.5	2.5
Соль пищевая йодированная	0.03	0.03
Вода	55	55
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.5	8.4	3.2	94.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.08	0.01	0.04	0.01	0	39	28.4	4.3	0.1	51	0.01	0	0

Технология приготовления:

Муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25- 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны; цвет - белый с кремовым оттенком; вкус и запах - сметанный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №110

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 54-2гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	200	200
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0	6.5	26.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.04	0	0	0	0	4.5	7.2	3.8	0.7	20.8	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №111

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 54-3с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	2.5	2.5
Лавровый лист	0.02	0.02
Мука пшеничная	5	5
Томат-пюре	20	20
Лук репчатый	4.5	4
Морковь	9	8
Петрушка (корень)	2.3	2
Масло сливочное	3	3
Соль пищевая йодированная	0.03	0.03
Бульон куриный	107	100
или Бульон мясной	107	100
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.3	2.7	8.9	73.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
2.68	0.02	0	0.02	0	9	23.6	12.2	0.5	142	0	0	0

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с петрушкой и морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10-15 минут, затем вводят томат-пюре при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного, его заправляют предварительно прокипяченным маслом сливочным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85 градусов, но не кипятят. Подают соус красный основной к мясным и рыбным блюдам.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны, однородная, без комков муки; цвет: красноватый; вкус - нежный, насыщенный; запах - продуктов, входящих в соус.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №112

Наименование изделия: Соус сметанный натуральный

Номер рецептуры: 54-4с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	5	5
Сметана	100	100
Соль пищевая йодированная	0.3	0.3
Масло сливочное	5	5
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.9	16.9	6.5	189.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.16	0.03	0.08	0.03	0	80	57	8.6	0.2	102	0.02	0	0

Технология приготовления:

Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус сметанный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №113

Наименование изделия: Соус молочный натуральный

Номер рецептуры: 54-4с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	100	100
Мука пшеничная	8	8
Соль пищевая йодированная	0.3	0.3
Масло сливочное	8	8
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.5	8.7	9.5	130.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0.04	0.13	0.04	0	109	85.8	13.4	0.2	130	0.02	0	0

Технология приготовления:

Для приготовления молочного соуса - муку со сливочным маслом подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 минут, помешивая, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - консистенция жидкая без комочков, цвет белый, вкус молочный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №114

Наименование изделия: Соус молочный безглютеновый 3

Номер рецептуры: 54-7с-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мука рисовая	6	6
Молоко	75	75
Масло сливочное	13	13
Соль пищевая йодированная	0.3	0.3
Вода	15	15
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.5	11.5	7.7	145.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.39	0.02	0.1	0.02	0	83	67.3	10.8	0.2	95	0.02	0	0

Технология приготовления:

Муку пассируют на масле. Пассированную муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют соль, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса с гладкой поверхностью; цвет - от белого до светло-кремового; вкус - нежный, умеренно соленый; запах - кипяченого молока; консистенция - густая, вязкая.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №115

Наименование изделия: Чай без сахара

Номер рецептуры: 54-1гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный байховый	1	1
Вода	200	200
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0	0.1	1.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.04	0	0	0	0	4.4	7.2	3.8	0.7	20.6	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Чай разливают по стаканам.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №117

Наименование изделия: Чай с лимоном и сахаром

Номер рецептуры: 54-3гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Лимон	8	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	195	195
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0	6.7	27.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.16	0	0	0	0	6.9	8.5	4.6	0.8	30.2	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный кружочками лимон.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №118

Наименование изделия: Чай с лимоном и медом

Номер рецептуры: 54-12гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мед пчелиный	12	12
Лимон	7.5	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.4	0	9.1	37.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.16	0	0	0	0	8.3	10.4	4.9	0.84	33.6	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом. Чай разливают по стаканам и добавляют нарезанный лимон.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и лимоном.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №119

Наименование изделия: Чай со смородиной и медом

Номер рецептуры: 54-14гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мед пчелиный	10	10
Смородина черная	12.8	12
Чай черный байховый	1	1
Вода	180	180
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.4	0.1	8.2	34.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
9.64	0	0	0	0	9.4	12.2	7.32	0.92	58.4	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды (свежие или свежемороженые). Чай разливают по стаканам.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и ягодами.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №120

Наименование изделия: Чай с молоком и сахаром

Номер рецептуры: 54-4гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	50	50
Сахарный песок	7	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	150	150
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.6	1.4	8.6	53.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.3	0	0.08	0	0	57.3	46.3	9.9	0.8	81.3	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №121

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 54-21гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	5	5
Молоко	130	130
Сахарный песок	7	7
Вода	80	80
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.6	4.4	12.5	107.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.68	0.04	0.16	0.04	0	143	130	34.3	1.1	220	0.02	0	0

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №122

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 54-22гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4	4
Молоко сгущенное	38	38
Сахарный песок	3	3
Вода	175.5	175.5
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.5	3.3	22.3	133.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.16	0.02	0.12	0.02	0	107	95.2	26	0.9	165	0	0	0

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают сгущенное молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №123

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 54-23гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	5	5
Молоко	100	100
Сахарный песок	7	7
Вода	120	120
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.8	3.5	11.2	91.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0.04	0.12	0.04	0	111	107	30.7	1.1	184	0	0	0

Технология приготовления:

Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №124

Наименование изделия: Чай зеленый с сиропом стевии

Номер рецептуры: 54-24гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп на стевии	5	5
Чай зеленый листовой	1	1
Вода	200	200
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0	1.6	6.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.04	0	0	0	0	4.4	7.2	3.8	0.7	20.6	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Чай разливают по стаканам и добавляют порционно сироп.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №125

Наименование изделия: Чай с молоком и сиропом стевии

Номер рецептуры: 54-26гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	50	50
Сироп на стевии	5	5
Чай черный байховый	1	1
Вода	150	150
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.6	1.4	3.7	33.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.3	0	0.08	0	0	57.2	46.3	9.9	0.8	81.2	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам и добавляют порционно сироп.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №126

Наименование изделия: Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками

Номер рецептуры: 54-19гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Вишня	6.4	6
Яблоки	6.8	6
Малина	6.4	6
Чай черный байховый	1	1
Вода	180	180
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	1.6	8.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.24	0	0	0	0	9.3	11.3	6.8	0.9	58.3	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Яблоки моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют ягоды и яблоки.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами и яблоком.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №127

Наименование изделия: Чай со смородиной и сахаром

Номер рецептуры: 54-6гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Смородина черная	12.8	12
Чай черный байховый	1	1
Вода	185	185
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	7.2	30.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
9.64	0	0	0	0	8.28	10.6	7.08	0.88	55.6	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сахар и ягоды.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №128

Наименование изделия: Чай с грушей и апельсином

Номер рецептуры: 54-20гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Апельсин	14.7	10
Груша	11.3	10
Чай черный байховый	1	1
Вода	180	180
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	1.7	8.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
2.64	0	0	0	0	9.02	10.6	6	0.94	49.8	0	0	0

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают, нарезают ломтиками. Груши моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют апельсины и груши.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с апельсином и грушами.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №129

Наименование изделия: Чай фруктовый с яблоком и сиропом стевии

Номер рецептуры: 54-34гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп на стевии	5	5
Яблоки	13.6	12
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0.1	2.6	12

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0	0	0	0	6.04	8.32	4.76	0.94	48.3	0	0	0

Технология приготовления:

Яблоки моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и яблоки.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с яблоком

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №130

Наименование изделия: Чай с брусникой и брусничным сиропом на фруктозе

Номер рецептуры: 54-40гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп брусника на фруктозе	5	5
Брусника	12.8	12
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	3.3	15.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.76	0	0	0	0	7	8.84	4.56	0.76	29.5	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №131

Наименование изделия: Чай с малиной и малиновым сиропом на фруктозе

Номер рецептуры: 54-38гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп малина на фруктозе	5	5
Малина	12.8	12
Чай черный байховый	1	1
Вода	185	185
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	3.9	17.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.24	0	0	0	0	8.58	11	6.12	0.84	42.9	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №132

Наименование изделия: Чай с облепихой и облепиховым сиропом на фруктозе

Номер рецептуры: 54-37ГН-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп облепиха на фруктозе	5	5
Облепиха	12.8	12
Чай черный байховый	1	1
Вода	185	185
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.6	3.6	21.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
9.64	0	0	0	0	6.68	8.12	6.96	0.86	39.8	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №133

Наименование изделия: Чай с клюквенным сиропом на сорбите

Номер рецептуры: 54-51гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп клюква на сорбите	5	5
Чай черный байховый	1	1
Вода	200	200
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0	2.7	12

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.04	0	0	0	0	4.36	7.18	3.84	0.72	20.6	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с клюквой.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №134

Наименование изделия: Чай с лимоном и малиновым сиропом на фруктозе

Номер рецептуры: 54-35гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп малина на фруктозе	5	5
Лимон	7.5	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0	3.3	14.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.16	0	0	0	0	6.82	8.52	4.56	0.76	30.1	0	0	0

Технология приготовления:

Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №135

Наименование изделия: Чай с лимоном и клюквенным сиропом на сорбите

Номер рецептуры: 54-42гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп клюква на сорбите	5	5
Лимон	7.5	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	2.9	13.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.16	0	0	0	0	6.82	8.52	4.56	0.76	30.1	0	0	0

Технология приготовления:

Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №136

Наименование изделия: Чай с лимоном и сиропом стевии

Номер рецептуры: 54-27гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп на стевии	5	5
Лимон	7.5	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0	1.8	8.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.16	0	0	0	0	6.82	8.52	4.56	0.76	30.1	0	0	0

Технология приготовления:

Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №137

Наименование изделия: Чай с лимоном и брусничным сиропом на фруктозе

Номер рецептуры: 54-36гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп брусника на фруктозе	5	5
Лимон	7.5	7
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0	2.6	11.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.16	0	0	0	0	6.82	8.52	4.56	0.76	30.1	0	0	0

Технология приготовления:

Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №138

Наименование изделия: Чай с черникой и черничным сиропом на фруктозе

Номер рецептуры: 54-39гн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп черника на фруктозе	5	5
Черника	12.8	12
Чай черный байховый	1	1
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	3.2	14.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.52	0	0	0	0	6.04	8.54	4.46	0.78	25.7	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №139

Наименование изделия: Компот из вишни

Номер рецептуры: 54-6хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Вишня	42.4	40
Вода	162	162
Лимонная кислота	0.2	0.2
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	10.3	42.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2.5	0	0	0	0	13	10	9	0.2	85	0	0	0

Технология приготовления:

Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют. Для приготовления сиропа - в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и доводят до кипения, процеживают. Компот охлаждают. Разливают по стаканам и раскладывают ягоды.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп - прозрачный, ягоды с косточками; вкус и запах вишневый.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №140

Наименование изделия: Компот из смородины с мёдом

Номер рецептуры: 54-14хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мед пчелиный	10	10
Смородина черная	32.1	30
Вода	165	165
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.4	0.1	9.3	39.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
24	0	0	0	0	11	10	8	0.4	90	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют. В горячей воде растворяют мед, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды мягкие; цвет: темный, насыщенный; вкус: кисло-сладкий смородиновый; запах: смородиновый.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №141

Наименование изделия: Компот из чернослива

Номер рецептуры: 54-3хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Чернослив	26.8	25
Вода	202	202
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.5	0.2	19.5	81.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.3	0	0.02	0	0	18	18	22	0.7	179	0	0	0

Технология приготовления:

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения. Чернослив варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают, чернослив раскладывают по стаканам и заливают компотом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп прозрачный; цвет - темный, насыщенный; вкус - сладкий с хорошо выраженным вкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №142

Наименование изделия: Компот из яблок и вишни

Номер рецептуры: 54-5хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Вишня	20	18
Яблоки	24.6	23
Вода	180	180
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0.1	10.2	42.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2	0	0	0	0	9	7	6	0.5	91	0	0	0

Технология приготовления:

Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают удаляют плодоножки, промывают. Яблоки моют проточной водой, режут на дольки удаляют семена, измельчают. Варят яблоки при слабом кипении 5-6 минут, добавляют сахар, лимонную кислоту и вишню, доводят до кипения и варят 10-12 минут. Готовый компот охлаждают, процеживают и разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды и яблоки.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды и яблоки сохранили форму; вкус - кисло-сладкий фруктовый, запах - приятный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №143

Наименование изделия: Компот из кураги

Номер рецептуры: 54-2хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Абрикосы сушеные (Курага)	21.4	20
Вода	202	202
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1	0.1	15.7	66.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.3	0	0.04	0	0	28	25	18	0.6	285	0	0	0

Технология приготовления:

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают. При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают отваром.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом; цвет - желтоватый; вкус - сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №144

Наименование изделия: Компот из изюма

Номер рецептуры: 54-4хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Изюм	20.4	20
Вода	202	202
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.4	0.1	18.4	75.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0	0.02	0	0.02	0	14	22	7	0.5	138	0	0	0

Технология приготовления:

Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10 минут до готовности. Готовый компот разливают по стаканам.

Органолептические показатели качества:

Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №145

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 54-1хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Смесь сухофруктов	26.8	25
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.5	0	19.8	81

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0	0	0	0	50	4	2	0.1	0	0	0	0

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут. Компот охлаждают, процеживают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №146

Наименование изделия: Компот из смородины

Номер рецептуры: 54-7хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Смородина черная	32.1	30
Вода	168	168
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.3	0.1	8.4	35.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
24	0	0	0	0	10	9	8	0.4	87	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды (замороженные) и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №147

Наименование изделия: Кисель из апельсинов

Номер рецептуры: 54-20хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крахмал	6	6
Сахарный песок	7	7
Апельсин	73.5	50
Вода	160	160
Лимонная кислота	0.02	0.02
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.4	0.1	14.4	59.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
12	0	0	0	0	17	14	6	0.2	83	0	0	0

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают от кожицы. Удаляют семена, протирают, отжимают сок. Из цедры и оставшейся после отжима мякоти плодов готовят отвар, цедру и мякоть заливают закипевшей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, процеживают. К процеженному отвару добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде (1 часть крахмала на 5 частей отвара), добавляют отжатый сок, лимонную кислоту и вновь доводят до кипения. Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет - оранжевый; вкус и запах: апельсиновый.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №148

Наименование изделия: Кисель из брусники

Номер рецептуры: 54-21хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крахмал	6	6
Сахарный песок	10	10
Брусника	21.4	20
Вода	190	190
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.1	0.1	14.9	60.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.2	0	0	0	0	7	7	1	0.1	16	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают. Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: брусничный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №149

Наименование изделия: Кисель из вишни

Номер рецептуры: 54-22хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крахмал	6	6
Сахарный песок	7	7
Вишня	25.4	24
Вода	180	180
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0	13	52.9

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.4	0	0	0	0	10	10	5.44	0.12	52	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают. Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: вишневый.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №150

Наименование изделия: Кисель из смородины

Номер рецептуры: 54-23хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крахмал	6	6
Сахарный песок	7	7
Смородина черная	25.7	24
Вода	180	180
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0.1	12.3	50.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
19.2	0	0	0	0	9.8	11	6.48	0.28	71	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают. Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: ягодный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №151

Наименование изделия: Компот из яблок с сиропом стевии

Номер рецептуры: 54-26хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп на стевии	5	5
Яблоки	45.2	40
Вода	172	172
Лимонная кислота	0.2	0.2
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	0.1	5.1	22

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.7	0	0	0	0	5.9	3.9	3.16	0.76	93	0	0	0

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. Яблочные ломтики заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. Отвар доводят до кипения, и варят 2-3 мин. Охлаждают разливают в стакан, порционно добавляют сироп.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп прозрачный, яблоки сохранили форму; вкус - кисло-сладкий фруктовый, запах - приятный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №152

Наименование изделия: Напиток из шиповника с сиропом шиповника на сорбите

Номер рецептуры: 54-27хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп шиповник на сорбите	5	5
Шиповник сухой	21.4	20
Вода	230	230
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.6	0.2	12.4	54.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
80	0	0.04	0	0	11	3	2.96	0.52	8.3	0	0	0

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают. Охлаждают разливают в стаканы, порционно добавляют сироп.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп прозрачный; вкус - кисло-сладкий, запах - приятный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №153

Наименование изделия: Напиток из облепихи с сиропом стевии

Номер рецептуры: 54-28хн-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп на стевии	5	5
Облепиха	21.4	20
Вода	201.5	201.5
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.2	1	2.5	19.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
16	0	0	0	0	3.9	1.6	5.22	0.24	32	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды (свежие и свежемороженые) промывают кипяченной водой через дуршлаг, протирают и отжимают сок. Ягоду заливают горячей водой, варят 5-8 минут и процеживают. Отвар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. При отпуске сироп кладут в каждую порцию. Напиток можно подавать как в охлажденном, так и в горячем виде.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп прозрачный; вкус - кисло-сладкий, запах - приятный.

Вид обработки

Варка

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Кок-Хаак
_____/Тонмалаар С.Б./
01 сентября 2022 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №154

Наименование изделия: Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)

Номер рецептуры: 54-29_{ХН}-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сироп на стевии	5	5
Брусника	21.4	20
Малина	21.2	20
Смородина черная	21.4	20
Вода	150	150
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.5	0.3	5.8	27.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
19.2	0	0.02	0	0	18	15	10.4	0.52	110	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежие и свежемороженые) тщательно промыть, ошпарить, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся. При отпуске в стакан кладут ягоды, сироп и заливают отваром.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сироп прозрачный; вкус - кисло-сладкий, запах - приятный.

Вид обработки

Варка