



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.1-100

Наименование блюда:

Фрукты свежие (яблоки)

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.172

Номер рецептуры:

90

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100,0	100,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	0,4	10,4	45,0	10,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты тщательно моют, обсушивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Ваыдают поштучно на порцию.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция, цвет, вкус и запах соответствует виду плодов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.1-60

Наименование блюда: **Овощи натуральные свежие**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.406
 Номер рецептуры: 308
 Масса порции, гр: 60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	63,6	60,0
или огурцы свежие	64,8	60,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (помидоры)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,1	0,0	11,6	46,7	0,02
0,6	0,12	2,7	14,7	3,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (огурцы)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,06	2,0	10,4	3,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Цвет огурцов - зеленый, помидоров - красный. Вкус и запах свойственные огурцам и помидорам.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.2-60

Наименование блюда:

Овощи натуральные соленые

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.407

Номер рецептуры:

309

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые	63,6	60,0
или огурцы соленые	64,8	60,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (помидоры)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,6	0,1	1,4	8,9	3,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (огурцы)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,1	1,4	8,0	3,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Огурцы и помидоры нарезаны крупными ломтиками.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Вкус в меру кисло-соленый, цвет и запах приятный, свойственный соленым огурцам и помидорам.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.1-60

Наименование блюда: **Салат из белокочанной капусты с морковью**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.82
Номер рецептуры: 3
Масса порции, гр: 60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	63,6	50,4
Морковь (обработка 20%)*	7,5	6,0
Масло растительное	3,0	3,0
Сахар	3,0	3,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	3,0	3,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,9	4,4	5,7	67,2	9,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, растительным маслом и лимонной кислотой, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим ингредиентам, в меру соленый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.2-60

Наименование блюда: **Салат из квашеной капусты с луком**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.112**
 Номер рецептуры: **33**
 Масса порции, гр: **60**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	69,6	48,6
Лук репчатый	7,2	6,0
Масло растительное	3,0	3,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,9	5,4	2,0	66,9	8,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный, бланшированный лук и заправляют растительным маслом.
 Очень кислую капусту, промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Капуста нарезана мелко произвольно, лук – соломкой. Консистенция капусты хрустящая, лука – слегка хрустящая. Вкус и запах свойственный квашеной капусте и луку.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Иваненко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.3-60

Наименование блюда:

Салат из свежих огурцов

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.91

Номер рецептуры:

12

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	68,4	54,6
Масло растительное	4,0	4,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	4,4	1,4	56,3	0,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружочками или мелкими кубиками, заправляют солью и растительным маслом, тщательно перемешивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно горкой. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Огурцы сохранили форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный свежим огурцам.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.4-60

Наименование блюда:

Салат из соленых огурцов с луком

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.109

Номер рецептуры:

30

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	60,0	48,0
Лук репчатый	10,8	9,0
Масло растительное	3,0	3,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	2,7	1,5	33,2	1,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы очищают от кожицы и нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Огурцы нарезаны ломтиками, лук – соломкой; консистенция хрустящая, сочная. Вкус и запах свойственный соленым огурцам и луку.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.5-60

Наименование блюда:

Салат из моркови

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.85

Номер рецептуры:

6

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (обработка 20%)*	66,0	52,8
Масло растительное	4,0	4,0
Сахар	1,8	1,8
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,6	4,4	5,4	73,5	1,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не ниже 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Морковь сохранила форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.6-60

Наименование блюда:

Икра свекольная или морковная

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.426

Номер рецептуры:

328

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)* **	61,1	45,0
или морковь (обработка 20%)* **	60,2	45,0
Лук репчатый	12,6	10,5
Томатная паста	10,5	10,5
Масло растительное	4,0	4,0
Сахар	0,8	0,8
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,1	4,5	4,2	62,0	1,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; ** в нетто указана масса вареных очищенных овощей

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи измельчены, консистенция сочная, однородная. Для морковной икры цвет светло-оранжевый, для свекольной - малиново-красный. Вкус и запах моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Ципенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.7-60

Наименование блюда:

Икра кабачковая консервированная

Наименование сборника рецептур:

ГОСТ 2654-2017 "Консервы. Икра овощная. Технические условия"

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая консервированная	61,8	60,0
Выход		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	4,2	4,4	58,2	1,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую порционируют непосредственно перед раздачей.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Икру выкладывают непосредственно из тары. Температура подачи не ниже 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Икра уложена горкой. Консистенция нежная, мягкая, сочная. Цвет оранжево-коричневый. Вкус и запах кабачков.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.9-60

Наименование блюда: **Салат витаминный**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.80
Номер рецептуры: 1
Масса порции, гр: 60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	30,0	24,0
Яблоки свежие	16,8	12,0
Морковь (обработка 20%)*	19,2	15,6
Сахар	3,0	3,0
Масло растительное	4,0	4,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	3,0	3,0
Выход		60,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,7	4,4	6,4	69,1	3,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии

Капусту шинкуют соломкой, кладут в кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой, взбрызгивают раствором лимонной кислоты. Овощи и яблоки соединяют, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена. Цвет овощей и яблок не изменился. Аромат и вкус кисло-сладкий, в меру соленый.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.10-60

Наименование блюда:

Салат из свеклы с солеными огурцами

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.117

Номер рецептуры:

38

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	55,5	44,4
Огурцы соленые	15,0	12,0
Масло растительное	3,0	3,0
Выход		60,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,7	4,4	2,8	63,1	2,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают, перемешивают с заправленной свеклой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена. Консистенция свеклы мягкая, огурцов - хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый.

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.12

Капуста квашеная

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Капусту квашеную", вырабатываемую сотрудниками ООО "Комбинат "Школьного питания" на пищеблоках образовательных учреждений Тихорецкого района

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

РЕЦЕПТУРА

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	1000,0	800,0
Морковь (обработка 25%)	130,0	97,5
Соль	20,0	20,0
Сахар	4,0	4,0

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ на 100 г

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,9	0,1	4,3	19,0	14,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Нашинкованная капуста и натертая морковь перемешиваются, пересыпаются солью и сахаром (небольшое количество сахара добавляется для ускорения процесса квашения), переминаются руками. Подготовленная капуста плотно укладывается в тару, утрамбовывается. По мере брожения капуста выделяет сок, если сока не достаточно, допускается добавить 100-150 мл воды. Капуста квасится 3-4 дня. Через день, когда капуста начнёт пузыриться, деревянной палочкой делается несколько проколов до дна, чтобы выпустить газ и предотвратить горечь. Готовая капуста хранится в холодном месте.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Используется для приготовления салатов. Хранится при температуре от - 1 до + 4°C и относительной влажности воздуха 85-95%. Срок годности не более 30 суток.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Консистенция овощей сочная и хрустящая, капуста крупно нашинкована, морковь мелко натерта, овощи сохранили форму нарезки. Вкус и запах соответствуют использованным продуктам.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

Ответственный за оформление ТТК:

технолог _____

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.1-120

Наименование блюда: **Фрукты свежие (яблоки)**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.172
Номер рецептуры: 90
Масса порции, гр: 120

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	120,0	120,0
Выход		120,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,5	12,5	54,0	12,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты тщательно моют, обсушивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Ваыдают поштучно на порцию.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция, цвет, вкус и запах соответствует виду плодов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.1-100

Наименование блюда: **Овощи натуральные свежие**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.406
 Номер рецептуры: 308
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	106,0	100,0
или огурцы свежие	108,0	100,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (помидоры)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,1	0,0	11,6	46,7	0,02
1,0	0,2	4,5	24,5	5,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (огурцы)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	0,1	3,3	17,3	5,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Цвет огурцов - зеленый, помидоров - красный. Вкус и запах свойственные огурцам и помидорам.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.2-100

Наименование блюда: **Овощи натуральные соленые**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.407
 Номер рецептуры: 309
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые	106,0	100,0
или огурцы соленые	108,0	100,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (помидоры)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,0	0,2	2,3	14,8	5,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ (огурцы)

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	0,2	2,3	13,3	5,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Огурцы и помидоры нарезаны крупными ломтиками.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Вкус в меру кисло-соленый, цвет и запах приятный, свойственный соленым огурцам и помидорам.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.1-100

Наименование блюда: **Салат из белокочанной капусты с морковью**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.82
 Номер рецептуры: 3
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	106,0	84,0
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Масло растительное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	5,0	5,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,5	7,3	9,5	112,0	15,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, растительным маслом и лимонной кислотой, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не более 15°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим ингредиентам, в меру соленый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.2-100

Наименование блюда: **Салат из квашеной капусты с луком**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.112**
 Номер рецептуры: **33**
 Масса порции, гр: **100**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	116,0	81,0
Лук репчатый	12,0	10,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,5	9,0	3,3	111,5	14,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный, бланшированный лук и заправляют растительным маслом.
 Очень кислую капусту, промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не более 15°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Капуста нарезана мелко произвольно, лук – соломкой. Консистенция капусты хрустящая, лука – слегка хрустящая. Вкус и запах свойственный квашеной капусте и луку.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.3-100

Наименование блюда: **Салат из свежих огурцов**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.91
 Номер рецептуры: 12
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	114,0	91,0
Масло растительное	6,7	6,7
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	7,3	2,3	93,8	0,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружочками или мелкими кубиками, заправляют солью и растительным маслом, тщательно перемешивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно горкой. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Огурцы сохранили форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный свежим огурцам.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.4-100

Наименование блюда: **Салат из соленых огурцов с луком**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.109
 Номер рецептуры: 30
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	100,0	80,0
Лук репчатый	18,0	15,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,8	4,5	2,5	55,3	3,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы очищают от кожицы и нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Огурцы нарезаны ломтиками, лук – соломкой; консистенция хрустящая, сочная. Вкус и запах свойственный соленым огурцам и луку.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.5-100

Наименование блюда: **Салат из моркови**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.85
 Номер рецептуры: 6
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (обработка 20%)*	110,0	88,0
Масло растительное	6,7	6,7
Сахар	3,0	3,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,0	7,3	9,0	122,5	1,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Салат укладывают горкой и подают непосредственно перед приемом пищи. Температура подачи не ниже 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Морковь сохранила форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.6-100

Наименование блюда:

Икра свекольная или морковная

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.426

Номер рецептуры:

328

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)* **	101,8	75,0
или морковь (обработка 20%)* **	100,3	75,0
Лук репчатый	21,0	17,5
Томатная паста	17,5	17,5
Масло растительное	6,7	6,7
Сахар	1,3	1,3
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	7,5	7,0	103,3	2,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; ** в нетто указана масса вареных очищенных овощей

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Раскладывают порционно. Температура подачи не более 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи измельчены, консистенция сочная, однородная. Для морковной икры цвет светло-оранжевый, для свекольной - малиново-красный. Вкус и запах моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.7-100

Наименование блюда:

Икра кабачковая консервированная

Наименование сборника рецептур:

ГОСТ 2654-2017 "Консервы. Икра овощная. Технические условия"

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая консервированная	103,0	100,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,3	7,0	7,3	97,0	2,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую порционируют непосредственно перед раздачей.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Икру выкладывают непосредственно из тары. Температура подачи не ниже 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Икра уложена горкой. Консистенция нежная, мягкая, сочная. Цвет оранжево-коричневый. Вкус и запах кабачков.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.9-100

Наименование блюда:

Салат витаминный

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.80

Номер рецептуры:

1

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	50,0	40,0
Яблоки свежие	28,0	20,0
Морковь (обработка 20%)*	32,0	26,0
Сахар	5,0	5,0
Масло растительное	6,7	6,7
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	5	5
Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,1	9,1	10,6	115,2	5,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии

Капусту шинкуют соломкой, кладут в кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой, взбрызгивают раствором лимонной кислоты. Овощи и яблоки соединяют, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена. Цвет овощей и яблок не изменился. Аромат и вкус кисло-сладкий, в меру соленый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.10-100

Наименование блюда:

Салат из свеклы с солеными огурцами

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.117

Номер рецептуры:

38

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	92,5	74,0
Огурцы соленые	25,0	20,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,2	9,1	4,7	105,2	4,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают, перемешивают с заправленной свеклой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена. Консистенция свеклы мягкая, огурцов - хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый.

Технолог

Зельцман Р.М.

