



Директор ГКОУ КК школа –интернат
с.Воронцовка Краснодарского края
С.В.Моряхина

2023г

**Примерное циклическое десятидневное меню для
воспитанников 7-11 лет
в ГКОУ КК школе-интернате с.Воронцовка**

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7	8	
неделя 1 день 3								
Завтрак	Суп молочный с гечкой	250	6,18	7,58	23,28	185,68	№52	
	Яйцо вареное	40	12,7	11,5	0,7	62,8	№139	
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69	№286	
	хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	30,70	231		
	Итого за завтрак	590	29,27	23,17	74,39	598,17		
2 Завтрак	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№89	
	Итого за 2 завтрак		0,4	0,8	20,8	86	№89	
Обед	Салат из капусты (сезон)	80	0,67	4,05	4,26	70,4	№4\№7	
	Свекольник	200	1,93	6,34	10,05	104,16	№43	
	печень говяжья по -строгановски	100	14,4	5,78	3,55	121,51	№192	
	Рис отварной	150	3,88	5,08	10,27	225,18	№224	
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99	60,64	№283	
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2		
	ИТОГО за обед	810	21,74	21,98	76,32	662,66		
	ИТОГ за день	1600	51,41	45,95	171,51	1346,83		

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7	8	
неделя 1 день 4								
Завтрак	Омлет нкагуральный	200	17,9	27,75	4,67	340,12	№132	
	икра кабачковая	60	1,52	7,12	6,16	95,2		
	чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62	№294	
	хлеб пшеничный	100	5,7	0,9	41	231		
Итого за завтрак		560	25,19	35,56	67,14	727,94		
2 завтрак	Фрукты свежие	200	0,2	0,4	10,4	43	№89	
Итого за 2 завтрак								
обед	сельдь с луком	80	0,2	0,4	10,4	43		
	Рассольник Ленинградский	200	7,79	7,5	13,4	152,36	№ 371	
	Котлета мясная	90	5,03	11,3	32,38	149,6	№ 42	
	Капуста тушеная	150	3,93	18,38	24,88	130,74	№ 235	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
Хлеб ржаной		40	1,7	0,37	16,6	75,6		
ИТОГО за обед		835	34,69	47,8	128,4	858,95		
ИТОГ за день		1595	60,08	83,76	205,94	1629,89		

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	8
неделя 1 день 5		200	6,04	7,85	30,33	216,6	№107
Завтрак	Каша манная молочная жидкая	200	2,13	2,13	23,07	87,25	№298
	чай с молоком	100	7,6	0,9	41	231	
	хлеб пшеничный	100	3	2,3	4,85	87	
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87	
	Итого за завтрак	600	18,77	13,18	99,25	621,85	
2 завтрак	Сок фруктовый	200	2	0,25	5,8	36	№ 30/№16
	Итого за 2 завтрак	200	2	0,25	5,8	36	
Обед	Огурец с луком (сезон)	60	0,51	3,05	1,99	8,4	№ 37
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,9	6,66	10,81	111,11	№ 172
	Рыба туш.в том. с овощ.	120	12,44	6,88	6,43	137,39	№ 239
	каргофель отварной	150	3,14	7,04	27,21	182,46	№ 284
	Компот из сухофрукты	200	0,56	0	27,89	113,79	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25	
	Хлеб ржаной	40	1,7	0,37	16,6	75,6	
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87	
	ИТОГО за обед	945	28,95	26,98	126,53	889	
	ИТОГ за день	1745	49,72	40,41	231,58	1546,85	

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)					Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	5	6		
1	2	3	4	5	6	7	8		
неделя 2 день 8									
Завтрак	каша ячневая молочная вязкая	200	7,05	6,5	38,57	240,84			
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69			
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
	Итого за завтрак	600	20,44	12,89	104,13	677,53		№ 89	
2 завтрак	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86			
	ИТОГО за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86			
обед	овощи натуральные (сезон)	60	0,7	0,06	1,56	8,4		№ 246/№ 247	
	Суп из овощей	200	1,93	5,86	12,59	115,24		№ 44	
	птица отварная (куры)	100	26,02	26,02	1,38	346,68		№ 212	
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,73	5,43	45	263,8		№ 219	
	Кисель фруктовый	200	0,15	0	38,71	155,43		№ 275	
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2			
	итого за обед	790							
			38,23	38,1	132,44	1040,75			
	ИТОГ за день	1590	59,07	51,79	257,37	1804,28			

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)					Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	5	6		
1	2	3	4	5	6	7	8		
неделя 2 день 9									
Завтрак	Каша овсяная из "Горьковская" молочно-зерновая	200	6,17	8,68	24,86	202,32	№109		
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№299		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	Итого за завтрак	500	17,54	13,51	91,81	587,24			
2 завтрак	молоко (инд.уп)	200	5,9	6,8	9,9	123	0		
	кондитерское изделие (печ)	40	3,7	4,9	37,2	82,55	0,42		
	ИТОГО за 2 завтрак	240	9,6	11,7	47,1	205,55	0,42		
обед	сельдь с луком	80	7,79	7,5	13,4	152,36	№371		
	Суп картофельный с бобовыми	200	2,34	3,89	13,61	98,79	№45		
	печень говяжья по - строгановски	100	14,4	5,78	3,55	121,51	№192		
	картофель отварной	150	3,14	7,04	27,21	182,46	№239		
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99	60,64	№283		
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25			
	Хлеб ржаной	40	1,7	0,37	16,6	75,6			
Плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№89			
	ИТОГО за обед	1045	35,63	26,06	140,91	950,61			
	ИТОГ за день	1785	62,77	51,27	279,82	1743,34			

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7	8	
неделя 2 день 10 Завтрак	Суп молочный с мак.изд	250	6,98	7,65	24,66	195,1	№53	
	масло сливочное	10	0,1	0,1	0,1	66,2	№365	
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69	№286	
	хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
2 завтрак	Итого за завтрак	560	17,47	11,84	85,47	610,99		
	Флоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№89	
обед	Итого за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86		
	салат витаминный	60	0,68	6,08	6,9	85,16	№4	
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,9	6,66	10,81	111,11	№37	
	Рыба туш.в том. с овоц. каргофель отварной	120	12,44	6,88	6,43	137,39	№172	
	Компот из сухофрукты	150	3,14	7,04	27,21	182,46	№239	
	Хлеб пшеничный	200	0,56	0	27,89	113,79	№284	
ИТОГО за обед	Хлеб ржаной	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
		40	1,7	0,37	16,6	75,6		
		845	26,12	27,71	126,59	878,76		
ИТОГ за день		1605	43,99	40,35	232,86	1575,75		

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	7		
1	2	3	4	5	6	7	8	
неделя 2 день 11								
Завтрак	омлет натуральный	200	17,9	27,75	4,67	340,12	№132	
	икра кабачковая чай с молоком	60 200	1,52 2,13	7,12 2,13	6,16 23,07	95,2 87,25	№298	
	хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	Итого за завтрак	560	29,15	37,9	74,9	753,57		
2 завтрак	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№89	
	Итого за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86		
обед	овощи натуральные (сезон)	60	0,7	0,06	1,56	8,4	№ 246/№247	
	Рассольник домашний	200	5,03	11,3	32,38	149,6	№ 41	
	Птица тушеная	100	15,7	9,4	3,3	169	№ 213	
	Картофельное пюре	150	3,19	6,06	3,29	160,45	№ 241	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
	Хлеб ржаной	40	1,7	0,37	16,6	75,6		
	ИТОГО за обед	825	34,02	28,07	93,68	772,3		
	ИТОГ за день	1585	63,57	66,77	189,38	1611,87		

7-11 лет учащиеся

прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	Ц		
1	2	3	4	5	6	7	8	
неделя 2 день 12								
Завтрак	Каша рисовая молочная	200	4,99	6,45	31,8	205	№141	
	какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	35,3	№279	
	хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	30,75	231		
	Итого за завтрак	500	16,36	11,28	88,5	471,3		
2 завтрак	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№89	
	Итого за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86		
обед	Икра свекольная	60	1,8	6,05	10,89	95,67	№ 233	
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,9	6,66	10,81	111,11	№ 37	
	печень говяжья по -	100	14,4	5,78	3,55	121,51	№ 192	
	Макаронные отварные с овощами	150	5,39	5,9	34,23	211,56	№ 228	
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99	60,64	№ 283	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
	Хлеб ржаной	40	1,7	0,37	16,6	75,6		
	ИТОГО за обед	825	31,05	25,44	121,82	849,34		
	ИТОГ за день	1525	47,81	37,52	231,12	1406,64		

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная коррекционная (ГКОУ КК школа-
интернат) с.Воронцовка.

**Технологические
нормативы,
рецептуры блюд
и кулинарных изделий**

2023



Утверждаю:
 Директор ШКОЛЫ-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

Бульон мясной (7-11 лет)
 № 40

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Говядина без кости	23	17	2300	1700
Лук репчатый	2	1	200	100
Морковь	2	1	200	100
Вода	280	280	28000	28000
Выход			200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,5
Жиры (г)	0,63
Углеводы (г)	-
Энергетическая ценность,(ккал)	8

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления. Говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир. За 40 минут добавляют лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают.

Требование к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса, ароматом овощей, слабосоленый.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



Утверждаю:
 Директор ШКОЛЫ-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

Бульон мясной (12 и старше лет)
 № 40

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Говядина без кости	29	21	2900	2100
Лук репчатый	3	2	300	200
Морковь	3	2	300	200
Вода	350	350	35000	35000
Выход			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3
Жиры (г)	0,76
Углеводы (г)	-
Энергетическая ценность,(ккал)	10

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления. Говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир. За 40 минут добавляют лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают.

Требование к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса, ароматом овощей, слабосоленый.



Утверждаю:
Директор ГКОУ школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Наименование блюда:

Бульон из кур (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 38

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Куры потрошенные	43	38	4300	3800
Масса отварной курицы		25		2500
Лук репчатый	2	1	200	100
Морковь	2	1	200	100
Вода	250	250	25000	25000
Выход			200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,25
Жиры (г)	0,25
Углеводы (г)	-
Энергетическая ценность,(ккал)	6

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. За 40 минут добавляют лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают.

Требование к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



Утверждаю:
Директор ГКОУ школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Наименование блюда:

Бульон из кур (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 38

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Куры потрошенные	54	48	5400	4800
Масса отварной курицы		31		3100
Лук репчатый	3	2	300	200
Морковь	3	2	300	200
Вода	313	313	31300	31300
Выход			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,5
Жиры (г)	0,3
Углеводы (г)	-
Энергетическая ценность,(ккал)	7,5

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. За 40 минут добавляют лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают.

Требование к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



Утверждаю:
 Директор ЕКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп с крупой рисовый (7-11 лет)

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа рис	4	4	400	400
Картофель	80	60	8000	6000
Морковь	10	9	1000	900
Лук репчатый	10	9	1000	900
Масло растительное	4	4	400	400
Бульон или вода	104	104	10400	10400
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,95
Жиры (г)	2,3
Углеводы (г)	10,65
Энергетическая ценность,(ккал)	122

Ca (мг)	21,7
Mg (мг)	24,55
Fe (мг)	0,7
C (мг)	0,85

Технология приготовления: Крупу промывают несколько раз. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем картофель нарезанный. За 10 минут до окончания варки припущенные морковь. лук и варят суп до готовности.

Температура подачи 65 градусов.

Требование к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварена. Лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон прозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ЕКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп с крупой рисовый (12 и старше лет)

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа рис	5	5	500	500
Картофель	100	75	10000	7500
Морковь	13	11	1300	1100
Лук репчатый	13	11	1300	1100
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	130	130	13000	13000
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,34
Жиры (г)	2,8
Углеводы (г)	12,78
Энергетическая ценность,(ккал)	146,4

Ca (мг)	26,04
Mg (мг)	29,1
Fe (мг)	0,8
C (мг)	1,02

Технология приготовления: Крупу промывают несколько раз. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем картофель нарезанный. За 10 минут до окончания варки припущенные морковь. лук и варят суп до готовности.

Температура подачи 65 градусов.

Требование к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварена. Лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон прозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ФКОУ школа-интернат
С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование блюда:
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Борщ с капустой и картофелем (7-11 лет)
№ 37
Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Свекла	40	32	4000	3200
Капуста свежая	20	16	2000	1600
Сметана	8	8	800	800
Картофель	22	16	2200	1600
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	5	4	500	400
Масло растительное	2	2	200	200
Бульон или вода	150	150	15000	15000
Томат - паста	6	6	600	600
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,82
Жиры (г)	5
Углеводы (г)	10,65
Энергетическая ценность,(ккал)	95

Ca (мг)	34,5
Mg (мг)	26,3
Fe (мг)	1,2
C (мг)	10,3

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук -полукольцами. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу и лук варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью. За 1-2 минуты добавляют сметану и доводят до кипения.

Требование к качеству: На поверхности блески жира светло- -желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах свеклы и пареных овощей. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ФКОУ школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

Борщ с капустой и картофелем (12 и старше лет)
 № 37
 Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Свекла	50	40	5000	4000
Капуста свежая	25	20	2500	2000
Сметана	10	10	1000	1000
Картофель	28	20	2800	2000
Морковь	13	10	1300	1000
Лук репчатый	6	5	600	500
Масло растительное	3	3	300	300
Бульон или вода	187	187	18700	18700
Томат - паста	7	7	700	700
Выход			250	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,18
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	12,78
Энергетическая ценность, (ккал)	114

Ca (мг)	41,4
Mg (мг)	34,56
Fe (мг)	1,44
C (мг)	12,36

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу и лук варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью. За 1-2 минуты добавляют сметану и доводят до кипения.

Требование к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах свеклы и пареных овощей. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ-школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Свекольник (7-11 лет)
 № 43

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептов:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картофель	46	34	4600	3400
Свекла	64	51	6400	5100
Сметана	8	8	800	800
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	10	8	1000	800
Масло сливочное	4	4	400	400
Бульон или вода	160	160	16000	16000
Томат-пюре	2	2	200	200
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,38
Жиры (г)	5,02
Углеводы (г)	11,2
Энергетическая ценность, (ккал)	116

Ca (мг)	38
Mg (мг)	52,5
Fe (мг)	1,03
C (мг)	7,96

Технология приготовления: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассированный томат-пюре, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль и сметану, доводят до кипения.

Требование к качеству: На поверхности свекольника блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ККОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Свекольник (12 и старше лет)
 № 43

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименование блюда:
 *Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептов:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картофель	58	43	5800	4300
Свекла	80	64	8000	6400
Сметана	10	10	1000	1000
Морковь	13	10	1300	1000
Лук репчатый	13	10	1300	1000
Масло сливочное	5	5	500	500
Бульон или вода	200	200	20000	20000
Томат-пюре	3	3	300	300
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,23
Жиры (г)	6,5
Углеводы (г)	13,78
Энергетическая ценность, (ккал)	145

Ca (мг)	47,5
Mg (мг)	65,63
Fe (мг)	1,6
C (мг)	9,95

Технология приготовления: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассированный томат-пюре, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль и сметану, доводят до кипения.

Требование к качеству: На поверхности свекольника блестящие капли жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Рассольник ленинградский (12 и старше лет)
 № 42
 Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картофель	100	75	10000	7500
Крупа: рис, пшеничная	5	5	500	500
Сметана	10	10	1000	1000
Морковь	15	13	1500	1300
Лук репчатый	15	13	1500	1300
Огурцы соленые	18	16	1800	1600
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	187	187	18700	18700
Выход			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,03
Жиры (г)	11,3
Углеводы (г)	32,37
Энергетическая ценность,(ккал)	162

Ca (мг)	30,48
Mg (мг)	35,23
Fe (мг)	4,6
C (мг)	7,75

Технология приготовления: Крупу перебирают промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и при необходимости удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с растительным маслом морковь, пассированный лук, через 5-10 минут вводят огурцы, соль и варят еще 10 минут. В конце варки заправляют сметаной, доводят до кипения.

Требование к качеству: Овощи сохранили форму нарезки мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ТКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Суп картофельный с бобовыми (7-11 лет)
 № 45

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Горох	17	18	1700	1800
Картофель	54	40	5400	4000
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	10	8	1000	800
Масло сливочное	4	4	400	400
Бульон или вода	120	120	12000	12000
Выход			200	12000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,6
Жиры (г)	5,7
Углеводы (г)	20
Энергетическая ценность,(ккал)	163

Ca (мг)	30,46
Mg (мг)	28,7
Fe (мг)	0,16
C (мг)	4,68

Технология приготовления: Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенный со сливочным маслом морковь, бланшированный лук и варят до готовности.

Требование к качеству: Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ТКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Суп картофельный с бобовыми (12 и старше лет)
 № 45

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Горох	21	20	2100	2000
Картофель	68	50	6800	5000
Морковь	13	11	1300	1100
Лук репчатый	13	11	1300	1100
Масло сливочное	5	5	500	500
Бульон или вода	151	151	15100	15100
Выход			250	15100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9,12
Жиры (г)	6,84
Углеводы (г)	24
Энергетическая ценность,(ккал)	195

Ca (мг)	38,08
Mg (мг)	35,88
Fe (мг)	0,2
C (мг)	5,85

Технология приготовления: Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенный со сливочным маслом морковь, бланшированный лук и варят до готовности.

Требование к качеству: Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ТКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Щи из свежей капусты с картофелем (7-11 лет)
 № 63

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Капуста свежая	55	40	5500	4000
Сметана	8	8	800	800
Картофель	32	24	3200	2400
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	10	8	1000	800
Масло растительное	4	4	400	400
Бульон или вода	160	160	16000	16000
Выход			200	16000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,19
Жиры (г)	3,76
Углеводы (г)	2,08
Энергетическая ценность,(ккал)	74

Ca (мг)	55,04
Mg (мг)	55,46
Fe (мг)	0,88
C (мг)	23,64

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассированный лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, доводят до кипения. Настаивают 10-12 минут.

Требование к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Капуста, картофель сохранили форму нарезки консистенция мягкая. Вкус легка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах вареной капусты.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Щи из свежей капусты с картофелем (12 и старше лет)
 № 63

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Капуста свежая	69	50	6900	5000
Сметана	10	10	1000	1000
Картофель	40	30	4000	3000
Морковь	13	10	1300	1000
Лук репчатый	5	5	1300	1000
Масло растительное	200	200	500	500
Бульон или вода			20000	20000
Выход				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,48
Жиры (г)	4,7
Углеводы (г)	3,5
Энергетическая ценность, (ккал)	93

Ca (мг)	68,8
Mg (мг)	69,3
Fe (мг)	1,1
C (мг)	29,55

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассированный лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, доводят до кипения. Настаивают 10-12 минут.

Требование к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Капуста, картофель сохранили форму нарезки консистенция мягкая. Вкус легка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

Наименование блюда: Суп из овощей (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 44
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картофель	53	40	5300	4000
Капуста	20	16	2000	1600
Горошек зеленый консерв.	10	8	1000	800
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	4	4	1000	800
Масло сливочное	150	150	400	400
Бульон или вода	8	8	15000	15000
Сметана			800	800
Выход				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,24
Жиры (г)	10,84
Углеводы (г)	20,3
Энергетическая ценность,(ккал)	155

Ca (мг)	88,28
Mg (мг)	24,72
Fe (мг)	0,41
C (мг)	8,64

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 минут, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 минуты до готовности вводят сметану, доводят до кипения.
Требование к качеству: Цвет блесок жира на поверхности бледно- оранжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом овощей. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

Наименование блюда: Суп из овощей (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 44
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картофель	66	50	6600	5000
Капуста	25	20	2500	2000
Горошек зеленый консерв.	12	10	1200	1000
Морковь	13	10	1300	1000
Лук репчатый	13	10	1300	1000
Масло сливочное	5	5	500	500
Бульон или вода	187	187	18700	18700
Сметана	10	10	1000	1000
Выход				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,09
Жиры (г)	13,01
Углеводы (г)	24,36
Энергетическая ценность,(ккал)	186

Ca (мг)	105,94
Mg (мг)	29,66
Fe (мг)	0,49
C (мг)	10,37

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 минут, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 минуты до готовности вводят сметану, доводят до кипения.
Требование к качеству: Цвет блесок жира на поверхности бледно- оранжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом овощей. **Температура подачи 65 градусов.**



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Рассольник домашний (7-11 лет)
 № 41

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картофель	80	60	8000	6000
Капуста свежая	20	16	2000	1600
Сметана	8	8	800	800
Морковь	12	10	1200	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Огурцы соленые	14	12	1400	1200
Масло растительное	4	4	400	400
Бульон или вода	140	140	14000	14000
Выход			200	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,03
Жиры (г)	11,3
Углеводы (г)	32,38
Энергетическая ценность,(ккал)	149

Ca (мг)	35,15
Mg (мг)	28,18
Fe (мг)	1,05
C (мг)	11,8

Технология приготовления: Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном огне 10 минут, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем вводят припущенные огурцы, варят 10 минут, добавляют сметану доводят до кипения. Настаивают рассольник 10-12 минут.

Требование к качеству: Овощи сохранили форму нарезки мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый; аромат огурцов, крупы, овощей.. Температура подачи 65 градусов.



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Рассольник домашний (12 и старше лет)
 № 41

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картофель	100	75	10000	7500
Капуста свежая	25	20	2500	2000
Сметана	10	10	1000	1000
Морковь	15	13	1500	1300
Лук репчатый	15	13	1500	1300
Огурцы соленые	18	16	1800	1600
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	175	175	17500	17500
Выход			250	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,04
Жиры (г)	13,56
Углеводы (г)	38,86
Энергетическая ценность,(ккал)	179

Ca (мг)	42,18
Mg (мг)	33,82
Fe (мг)	1,26
C (мг)	14,16



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Наименование блюда: **Каша манная молочная с изюмом (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 105**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год**

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа манная	26	26	2600	2600
Молоко	103	103	10300	10300
Сахар	5	5	500	500
Масло сливочное	5	5	500	500
Изюм	24	23	2400	2300
Вода	68	68	6800	6800
Выход			200	6800

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,53
Жиры (г)	38,78
Углеводы (г)	40,74
Энергетическая ценность,(ккал)	256

Ca (мг)	153,95
Mg (мг)	30,23
Fe (мг)	1,15
C (мг)	1,38

Технология приготовления: В горячую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, перебранный, промытый несколько раз изюм, доводят до кипения. Всыпают манную крупу и варят при непрерывном помешивании до готовности (15-20 минут). При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.
Требование к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающуюся по тарелке, изюм мягкий, равномерно распределен по каше. Зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахов, пригорание каши. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Наименование блюда: **Каша манная молочная с изюмом (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 105**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год**

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа манная	33	33	3300	3300
Молоко	129	129	12900	12900
Сахар	6	6	600	600
Масло сливочное	6	6	600	600
Изюм	30	29	3000	2900
Вода	85	85	8500	8500
Выход			250	8500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,16
Жиры (г)	8,79
Углеводы (г)	48,48
Энергетическая ценность,(ккал)	355

Ca (мг)	153,95
Mg (мг)	30,23
Fe (мг)	1,15
C (мг)	1,38

Технология приготовления: В горячую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, перебранный, промытый несколько раз изюм, доводят до кипения. Всыпают манную крупу и варят при непрерывном помешивании до готовности (15-20 минут). При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.
Требование к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающуюся по тарелке, изюм мягкий, равномерно распределен по каше. Зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахов, пригорание каши. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

Наименование блюда: **Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 105**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год**

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа «Геркулес»	29	29	2900	2900
Молоко	104	104	10400	10400
Вода	67	67	6700	6700
Сахар	5	5	500	500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход			200	200


Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,94
Жиры (г)	6,94
Углеводы (г)	19,9
Энергетическая ценность, (ккал)	207

Ca (мг)	16,74
Mg (мг)	39,44
Fe (мг)	1,22
C (мг)	12,48

Технология приготовления: В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут. При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ГКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

Наименование блюда: **Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 105**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год**

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа «Геркулес»	36	36	3600	3600
Молоко	130	130	13000	13000
Вода	84	84	8400	8400
Сахар	6	6	600	600
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход			250	250


Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,17
Жиры (г)	8,67
Углеводы (г)	24,87
Энергетическая ценность, (ккал)	226

Ca (мг)	22,32
Mg (мг)	52,59
Fe (мг)	1,52
C (мг)	15,6

Технология приготовления: В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут. При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю
Директор ГКОУ школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 138

Наименование блюда:

№ рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Омлет с сыром (7-11, 12 и старше лет)

№ 138

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Яйца	3	120	3 00	12000
Молоко	89	89	8900	8900
Масло сливочное	14	14	1400	1400
Сыр твердый	50	50	5100	5000
Выход			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	28,19
Жиры (г)	40,76
Углеводы (г)	4,4
Энергетическая ценность,(ккал)	501,6

Ca (мг)	70,93
Mg (мг)	11,11
Fe (мг)	1,39
C (мг)	0,44

Технология приготовления: Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость с растопленным сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов 8-10 минут. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. **Требование к качеству:** Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Температура подачи 65 градусов.



Утверждаю
Директор ГКОУ школа-интернат

С.В.Моряхина

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 132

Наименование блюда:

№ рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Омлет натуральный (7-11, 12 и старше лет)

№ 132

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Яйца	3	120	300	12000
Молоко	77	77	7700	7700
Масло сливочное	15	15	1500	1500
Выход			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15,52
Жиры (г)	24,05
Углеводы (г)	4,05
Энергетическая ценность,(ккал)	294,77

Ca (мг)	70,93
Mg (мг)	11,11
Fe (мг)	1,39
C (мг)	0,44

Технология приготовления: Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. **Требование к качеству:** Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ФКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Суп молочный с гречкой (7-11 лет)
 № 52

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Молоко	175	175	17500	17500
Вода	88	88	8800	8800
Крупа: гречневая	20	20	2000	2000
Сахар	3	3	300	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Выход			300	300

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,76
Жиры (г)	6,63
Углеводы (г)	18,28
Энергетическая ценность, (ккал)	200

Ca (мг)	212,08
Mg (мг)	33,26
Fe (мг)	0,22
C (мг)	1,17

Технология приготовления: Гречневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют маслом.
Требование к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вловина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ФКОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Суп молочный с гречкой (12 и старше лет)
 № 52

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов г. Пермь 2008 год

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Молоко	210	210	21000	21000
Вода	105	105	10500	10500
Крупа: гречневая	24	20	2400	2000
Сахар	3	3	300	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Выход			300	300

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,2
Жиры (г)	8,28
Углеводы (г)	22,85
Энергетическая ценность, (ккал)	220

Ca (мг)	265,1
Mg (мг)	41,58
Fe (мг)	0,22
C (мг)	1,46

Технология приготовления: Гречневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют маслом.
Требование к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вловина В.Ю