



Утверждаю

Директор ГКОУ КК школа – интернат
с. Воронцовка Краснодарского края
С.В. Моряхина _____ 2023г

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

7-11 лет воспитанники

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 1 день 1 завтрак	Каша манная молочная с изюмом	200	7,06	7,03	39,74	250,54	№ 105	
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,2	№ 365	
	Яйцо вареное	40	12,7	11,5	0,7	62,8	№ 139	
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 269	
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	20,5	115,5		
ИТОГО за завтрак		500	26,23	19,31	149,09	648,96	№ 89	
Плоды свежие		200	0,2	0,4	10,4	43		
2 завтрак		200	0,2	0,4	10,4	43		
обед	овощи натуральные (сезон)	60	0,7	0,06	1,56	8,4	№ 246/№ 247	
	Суп с крупой рисовый	200	1,95	2,3	10,65	122	№ 51	
	Птица отварная(куры)	100	26,02	26,02	1,38	346,68	№ 212	
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,29	35,32	211,09	№ 227	
	Кисель фруктовый	200	0,15	0	38,71	155,43	№ 275	
	Хлеб ржаной	80	3,4	0,73	33,2	151,2	0,69	
	ИТОГО за обед	790	37,74	34,4	120,82	994,8	№ 381	
	бутерброд с повидлом или джемом	100	1,72	4,2	32,9	176,3	№ 293	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36		
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87		
ужин	ИТОГО за полдник	400	6,72	6,7	43,55	299,3	№ 22	
	помидор с луком (сезон)	60	0,54	0	0	0	№ 180	
2 ужин	Гуляш из говядины	90	14,45	16,14	4,5	221,01	№ 239	
	картофель отварной	150	3,14	7,04	27,21	182,46	№ 366	
	сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 294	
	чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62		
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	20,5	115,5	№ 272	
ИТОГО за ужин		560	24,32	26,59	67,52	615,89		
Ряженка		200	5,6	6,38	8,18	76,5		
ИТОГ за день		2450	100,81	93,78	399,56	2678,45		

7-11 лет воспитанники

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	У		
1	2	3	4	5	6	7	8	
неделя 1 день 2								
завтрак	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная	200	6,17	8,68	24,86	202,32	№ 109	
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,2	№ 365	
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366	
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	ИТОГО за завтрак	520	16,31	19,73	78	583,46		
2 завтрак	Запеканка из творога	150	17,96	17,49	40,36	300,4	№141	
	повидло фруктовое	50	1,5	3,3	28,8	16,55		
	сок фруктовый	100	1	0,1	2,9	18	№293	
	ИТОГО за 2 завтрак	300	20,46	20,89	72,06	334,95		
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	№ 176	
	бефстроганов из говядины	100	18,1	20,93	3,2	271,4	№ 241	
	Картофельное пюре	150	3,19	6,06	3,29	160,45	№ 284	
	Компот из сухофруктов	200	0,56	0	27,89	113,79		
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2		
	ИТОГО за обед	790	24,96	37,43	80,38	816,35		
ПОЛДНИК	молоко(инд уп)	200	5,59	6,38	9,38	117,31		
	кондитерское изделие	40	3,7	4,9	37,2	82,55		
	Флоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86		
	ИТОГО за полдник	440	9,69	12,08	67,38	285,86		
ужин	Рагу из птицы	230	20,2	25,74	23,92	405,56	№ 214	
	чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62	№ 294	
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	20,5	115,5		
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87		
	ИТОГО за ужин	580	27,07	28,5	64,58	669,68		
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5		
	ИТОГ за день	2830	104,09	125,01	370,58	2766,8		

7-11 лет воспитанники

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 3 завтрак	Супл молочный с гречкой	250	6,18	7,58	23,28	185,68	№ 52
	Яйцо вареное	40	12,7	11,5	0,7	62,8	№ 139
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69	№ 286
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25	
ИТОГО за завтрак	575	29,69	25,9	74,44	575,72		
2 завтрак	Плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 89
	ИТОГО за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86	
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	40,27	225,18	№ 224
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99	60,64	№ 283
полдник	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2	
	ИТОГО за обед	810	21,74	21,98	106,32	733,09	
	булочка веснушка	100	4,61	4,41	35,3	199,3	№ 307
	Сок фруктовый	100	2	0,2	5,8	36	№293
	плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	
ИТОГО за полдник	400	7,01	5,41	61,9	321,3		
ужин	овощи натуральные (сезон)	60	0,7	0,06	1,56	8,4	№ 246/№ 247
	Биточки рыбные с соусом	120	12,11	4	10,38	126,29	№ 161
	Картофельное пюре	150	3,19	6,06	3,29	160,45	№ 241
	чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62	№ 294
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25	
ИТОГО за ужин	605	21,77	10,81	61,29	530,01		
2 ужин	Йогурт	200	6	4,6	9,7	174	
	Итого за день	2790	92,61	69,5	334,45	2420,21	

7-11 лет воспитанники

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 натуральный	200	17,9	27,75	4,67	340,12	№ 132	
	Икра кабачковая з/с	60	1,52	7,12	6,16	95,2		
	Чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62		
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
ИТОГО за завтрак			25,19	35,56	56,89	670,19	№ 89	
2 завтрак	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 371	
	ИТОГО за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	152,36		
обед	сельдь с луком	80	7,79	7,5	13,4	149,6	№ 42	
	Рассольник Ленинградский	200	5,03	11,3	32,38	141,4	№ 189	
	Котлета мясная	90	8,54	9,37	4,59	130,74	№ 235	
	Капуста тушеная	150	3,93	18,38	24,88	36	№ 293	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	151,2	№ 149	
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	761,3		
	ИТОГО за обед			27,99	47,48	114,25	№ 261	
	полдник	лапшевник с творогом	150	11,78	5,3	30,33	61,75	№ 299
		Соус молочный сладкий	50	1,27	2,67	8,16	153,92	
	ужин	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	430,16	№ 246/№ 247
ИТОГО за полдник		400	16,82	11,9	64,44	8,4		
овощи натуральные (сезон)		60	0,7	0,06	1,56	522,52		
ужин	Плов из птицы	230	40,74	49,64	44,95	35,3	№ 300	
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	48,64		
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	173,25		
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	788,11		
ИТОГО за ужин			49,58	53,33	89,3	76,5	№ 272	
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	2812,26		
ИТОГ за день			125,58	155,45	353,86			

7-11 лет воспитанники

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 завтрак	Каша манная молочная жидкая	200	6,04	7,85	30,33	216,6	№ 107	
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366	
	Чай с молоком	200	2,13	2,13	23,07	87,25	№ 298	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87		
	ИТОГО за завтрак	585	13,49	15,23	58,25	426,15		
	Сок фруктовый	200	2	0,25	5,8	36		
	Итого за 2 завтрак	60	0,51	3,05	1,99	8,4	№ 30/№16	
	Огурец с луком (сезон)	200	1,9	6,66	10,81	111,11	№ 37	
	Борщ с капустой и картофелем	120	12,44	6,88	6,43	137,39	№ 172	
Рыба туш.в том. с овош. картофель отварной	150	3,14	7,04	27,21	182,46	№ 239		
Компот из сухофруктов	200	0,56	0	27,89	113,79	№ 284		
Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2			
ИТОГО за обед	810	19,25	24,36	107,53	704,35			
ПОЛДНИК	Булочка Российская	100	4,25	2,9	39,2	199,8	№ 315	
	какао с молоком	200	3,77	3,936	25,95	153,92	№299	
	плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№89	
	ИТОГО за полдник	500	8,42	7,636	85,95	439,72		
УЖИН	Голубцы мясные ленивые	100	6,56	6,69	4,93	106,21	№ 178	
	соус томатный	50	0,27	1,84	2,62	28,08	№ 265	
	Каша пшениная рассыпчатая	150	6,57	6,42	39,13	241,15	№ 222	
	Чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62	№ 294	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
ИТОГО за ужин	425	19,17	15,64	92,74	610,31	№ 272		
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5		
ИТОГ за день		2720	67,93	69,496	358,45	2293,03		

7-11 лет воспитанн...

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 б завтрак	Омлет с сыром	250	28,19	40,76	4,4	501,6	№ 138
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69	№ 286
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25	
	ИТОГО за завтрак	525	36,68	44,63	54,86	793,54	
2 завтрак	молоко (в инд уп)	200	5,59	6,38	9,38	117,31	
	ИТОГО за 2 завтрак	200	5,59	6,38	9,38	117,31	№ 2
обед	салат витаминный	60	0,68	6,08	6,9	85,16	№ 45
	Суп картофельный с бобовыми	200	2,34	3,89	13,61	98,79	№ 214
	Рагу из птицы	230	20,2	25,74	23,92	405,56	№ 283
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99	60,64	
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2	
	ИТОГО за обед	770	24,08	36,44	92,62	801,35	
полдник	кондитерское изделие	80	7,4	9,8	74,4	165,04	
	какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 269
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87	
	ИТОГО за полдник	380	14,17	16,03	105,2	405,96	
ужин	Икра кабачковая з/с	60	1,52	7,12	6,16	95,2	№ 192
	печень говяжья по - строгановски	100	14,4	5,78	3,55	121,51	№ 221
	каша пшеничная рассыпчатая	150	4,3	6,9	24,8	274,5	№ 365
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,2	№ 294
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25	
	ИТОГО за ужин	595	26,24	31,74	78,66	792,28	
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272
	ИТОГО за день	2670	112,36	141,6	348,9	2986,94	

7-11 лет воспитанники

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7	8	
Завтрак								
неделя 1 день 7 завтрак	Каша молочная «Боярская» (пшено и изюм)	200	9,8	13,94	41,73	331,58	№ 103	
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366	
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
ИТОГО за завтрак								
		485	17,94	17,57	84,52	588,77		
2 завтрак	молоко в инд. Уп	200	5,59	6,38	9,38	117,31		
	ИТОГО за 2 завтрак	200	5,59	6,38	9,38	117,31		
обед	Икра свекольная	60	1,8	6,05	10,89	95,67	№ 233	
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,09	6,33	10,64	107,83	№ 63	
	Рыбные хлебцы	90	13,9	12,16	7,78	195,7	№ 173	
	ИТОГО за обед	350	17,78	24,54	29,31	399,20		
ПОЛДНИК	Картофельное пюре	150	3,19	6,06	3,29	160,45	№ 241	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2		
	ИТОГО за обед	780	23,68	31,53	71,6	746,85		
ПОЛДНИК	кондитерское изделие б/к	80	7,4	9,8	74,4	165,04		
	какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 269	
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87		
	ИТОГО за полдник	380	11,17	13,73	100,35	318,96		
УЖИН	Котлета мясная	90	8,54	9,37	4,59	141,4	№ 189	
	Рагу из овощей	150	2,79	11,15	16,92	179,24	№ 92	
	Масло сливочное	10	0,1	0,1	0,1	66,2	№ 365	
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294	
ИТОГО за ужин	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
	ИТОГО за ужин	525	17,35	25,36	65,66	621,71		
	2 ужин	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272	
	ИТОГ за день	2570	81,33	100,95	339,69	2470,1		

7-11 лет воспитанники

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)					Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	6	7		
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	№ 115		
	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	75	5,7	0,68	30,75	173,25			
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
ИТОГО за завтрак		615	31,24	24,17	94,58	682,58	№ 89		
2 завтрак	Плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86			
	ИТОГО за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 246/№ 247		
обед	овощи натуральные (сезон)	60	0,7	0,06	1,56	8,4			
	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			
	полдник	бутерброд с сыром	100	14,7	21	22,3	337,7	№ 376	
		Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	ужин	ИТОГО за полдник	300	16,7	21,2	28,1	373,7		
Огурец с луком (сезон)		60	0,51	3,05	1,99	8,4	№ 30/№ 16		
картофельная запеканка с мясом и том. соусом		250	26,59	25,81	19,19	417,44	№ 185		
Масло сливочное		10	0,1	0,1	0,1	66,2	№ 365		
Чай с лимоном		200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294		
2 ужин	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25			
	ИТОГО за ужин	595	33,12	33,7	65,33	726,91	№ 272		
Ряженка		200	5,6	6,38	8,18	76,5			
ИТОГ за день		2700	125,29	124,35	349,43	2986,44			

7-11 лет воспитанники

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 9								
завтрак	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная	200	6,17	8,68	24,86	202,32	№ 109	
	Масло сливочное	10	0,1	0,1	0,1	66,2	№ 365	
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 299	
	Хлеб пшеничный	75	5,7	0,68	30,75	173,25		
	ИТОГО за завтрак	485	15,74	13,39	81,66	595,69		
2 завтрак	Молоко (инд. уп)	200	5,9	6,8	9,9	123	0	
	кондитерское изделие	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 ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2		
	ИТОГО за обед	810	28,53	24,94	105,96	766,96		
ПОЛДНИК	лапшевник с творогом	150	11,78	5,3	30,33	214,49	№ 149	
	Соус молочный сладкий	50	1,27	2,67	8,16	61,75	№ 261	
	Сок фруктовый	100	1	0,1	2,9	18	№ 293	
	ИТОГО за полдник	300	14,05	8,07	41,39	294,24		
УЖИН	Птица тушеная	100	15,7	9,4	3,3	169	№ 213	
	Рагу из овощей	150	2,79	11,15	16,92	179,24	№ 92	
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366	
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300	
	Хлеб пшеничный	75	5,07	0,68	30,75	173,25		
	ИТОГО за ужин	435	23,68	21,23	63,01	570,13		
2 УЖИН	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272	
	ИТОГО за день	2470	97,2	85,71	347,3	2509,07		

7-11 лет воспитанники

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 10 завтрак	Суп мол. 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		
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366		
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69	№ 286		
	Хлеб пшеничный	75	5,07	0,68	30,75	173,25			
	ИТОГО за завтрак	545	17,26	14,57	75,22	588,54			
	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 89		
	ИТОГО за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86			
обед	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 овощ.	120	12,44	6,88	6,43	137,39	№ 172		
	картофель отварной	150	3,14	7,04	27,21	182,46	№ 239		
	Компот из сухофруктов	200	0,56	0	27,89	113,79	№ 284		
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2			
	ИТОГО за обед	810	19,42	27,39	112,44	781,11			
	сдоба обыкновенная	100	4,71	3,67	35,3	193	№ 319		
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293		
	ИТОГО за полдник	300	6,71	3,87	41,1	229			
	помидор с луком (сезон)	60	0,54	0	0	10,8	№ 22		
	Плов из отварной говядины	230	27,97	23,79	38,76	481,12	№ 193		
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294		
	Хлеб пшеничный	75	5,07	0,68	30,75	173,25			
	ИТОГО за ужин	565	33,8	28,53	82,81	726,79			
2 ужин	Йогурт	200	6	4,6	9,7	174			
	ИТОГ за день	2620	83,59	79,76	342,07	2585,44			

7-11 лет воспитанники

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 з/с	60	1,52	7,12	6,16	95,2	№ 366	
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 298	
	Чай с молоком	200	2,13	2,13	23,07	87,25		
	Хлеб пшеничный	75	5,07	0,68	30,75	173,25		
	ИТОГО за завтрак	545	28,94	40,63	64,65	731,12		
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	№ 246/№247	
обед	овощи натуральные (сезон)	60	0,7	0,06	1,56	8,4		
	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 ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2		
	ИТОГО за обед	790	27,32	27,75	79,53	674,65		
	полдник	Пудинг творожный запеченый	150	24,26	8,3	39,75	321	№ 153
		повидло фруктовое	50	1,5	3,3	28,8	16,55	№ 299
		Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	
	ИТОГО за полдник	400	29,53	15,53	94,5	491,47		
ужин	Салат из капусты (сезон)	80	0,67	4,05	4,26	70,4	№ 4/№7	
	тефтели рыбные с соусом	110	7,16	4,38	7,33	96,86	№ 174	
	каша пшеничная рассыпчатая	150	9,27	5,33	36,87	231,78	№ 221	
	Масло сливочное	10	0,1	0,1	0,1	66,2	№ 365	
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300	
	Хлеб пшеничный	75	5,07	0,68	30,75	173,25		
	ИТОГО за ужин	625	22,39	14,54	91,35	687,13		
2 ужин	ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272	
	ИТОГ за день	2760	114,18	105,63	359,01	2746,87		

7-11 лет воспитанники

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 12 завтрак	Каша рисовая молочная	200	4,99	6,45	31,8	205	№ 114
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366
	какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 279
	Хлеб пшеничный	75	5,06	0,68	30,75	173,25	
ИТОГО за завтрак		485	16,14	14,01	88,5	567,47	
2 завтрак	Плоды 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 - строгановски	100	14,4	5,78	3,55	121,51	№ 192
	Макароны 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 ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2	
ИТОГО за обед		790	24,35	25,12	107,67	751,69	
полдник	Булочка Российская	100	4,25	2,9	39,2	199,8	№ 315
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	43	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293
ИТОГО за полдник		400	9,25	5,4	49,85	278,8	
ужин	Огурец с луком (сезон)	60	0,51	3,05	1,99	8,4	№ 30/№16
	Рыба туш.в том. с овощ.	120	12,44	6,88	6,43	137,39	№ 172
	картофель отварной	150	3,14	7,04	27,21	182,46	№ 239
	Масло сливочное	10	0,1	0,1	0,1	66,2	№ 365
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294
ИТОГО за ужин		75	5,06	0,68	30,75	173,25	
2 ужин	Хлеб пшеничный	615	21,47	21,81	79,78	629,32	№ 272
	ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	
ИТОГ за день		2490	77,21	73,52	354,78	2389,78	

7-11 лет воспитанники

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 13									
завтрак	Каша пшеничная молочная	200	5,89	7,09	33,45	221,61	№ 112		
	Яйцо вареное	40	12,7	11,5	0,7	62,8	№ 139		
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366		
	чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300		
2 завтрак	Хлеб пшеничный	75	5,07	0,68	30,75	173,25			
	ИТОГО за завтрак	525	26,1	22,22	76,94	541,6			
	плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 89		
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
обед	ИТОГО за 2 завтрак	300	3,4	3,1	25,65	173			
	сельдь с луком	80	7,79	7,5	13,4	152,36	№ 371		
	Суп из овощей	200	1,93	5,86	12,59	115,24	№ 44		
	Фрикадельки	90	13,18	16,99	7,39	235,6	№ 217		
	Рагу из овощей	150	2,79	11,15	16,92	179,24	№ 92		
	Кисель фруктовый	200	0,15	0	38,71	155,43	№ 275		
ИТОГО за обед	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2			
	ИТОГО за обед	800	26,54	42,23	122,21	989,07			
полдник	кондитерское изделие б/к	80	7,4	9,8	74,4	165,04	№ 269		
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 279		
ИТОГО за полдник	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
	ИТОГО за полдник	380	14,17	16,03	121,23	405,96	№ 233		
ужин	Икра кабачковая з/с	60	1,52	7,12	6,16	95,2	№ 181		
	жаркое по - домашнему	230	23,56	18,11	23,13	349,26	№ 365		
	Масло сливочное	10	0,1	0,1	0,1	66,2	№ 300		
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64			
ИТОГО за ужин	Хлеб пшеничный	75	5,07	0,68	30,75	173,25			
	ИТОГО за ужин	575	28,85	18,89	66,02	732,55	№ 272		
	2 ужин	200	5,6	6,38	8,18	76,5			
	ИТОГ за день	2780	104,66	108,85	420,23	2918,68			

7-11 лет воспитанники

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	6		
1	2	3	4	5	6	7	8	
неделя 2 день 14 завтрак	Суп мол. с мак. изд	250	6,98	7,65	24,66	195,1	№ 53	
	Сыр твердый	10	2,32	2,95	0	35,3	№ 366	
	какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 279	
	Хлеб пшеничный	75	5,06	0,68	30,75	173,25		
	ИТОГО за завтрак	535	18,13	15,21	81,36	557,57	№ 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	Свекла тушеная в сметанном соусе	80	2,33	3,85	9,9	81,29	№ 251	
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,09	6,33	10,64	107,83	№ 63	
	Рыбные хлебцы	90	13,9	12,16	7,78	195,7	№ 173	
	Картофельное пюре	150	3,19	6,06	3,29	160,45	№ 241	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	Хлеб ржаной	80	0,7	0,73	33,2	151,2		
	ИТОГО за обед	800	24,21	29,33	70,61	732,47		
полдник	кондитерское изделие б/к	80	7,4	9,8	74,4	165,04	№ 293	
	Молоко (инд. уп)	200	5,59	6,38	9,38	117,31		
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87		
	ИТОГО за полдник	380	15,99	18,48	88,63	369,35	№ 189	
	Шницель мясной	90	8,54	9,37	4,59	141,4	№ 235	
	Капуста тушеная	150	3,93	18,38	24,88	130,74	№ 365	
	Масло сливочное	10	0,1	0,1	0,1	66,2	№ 294	
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62		
	Хлеб пшеничный	75	5,06	0,68	30,75	173,25		
	ИТОГО за ужин	525	17,85	32,59	73,62	573,21	№ 272	
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5		
	ИТОГ за день	2640	82,18	102,79	343,2	2395,1		



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование блюда: **Каша боярская молочная (пшено и изюм) (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 103**
 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 пшенная	38	38	3800	3800
Молоко	122	122	12200	12200
Изюм	3	2	300	200
Сахар	8	8	800	800
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Яйца	1/4	10	1/400	1000
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9,2
Жиры (г)	28,16
Углеводы (г)	39,8
Энергетическая ценность,(ккал)	409,6

Ca (мг)	166
Mg (мг)	50,4
Fe (мг)	1,8
C (мг)	1,56

Технология приготовления: Крупу «пшено» перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Кладут в сотейник, заливают горячим молоком, добавляют соль, сахар, перебранный, промытый, ошпаренный, обсушенный изюм, перемешивают и ставят в жарочный шкаф, закрыв крышкой. За 10-15 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, взбитые яйца, перемешивают и снова ставят в жарочный шкаф.

Требование к качеству: Каша уложена горкой, изюм равномерно распределен, цвет желтый. Вкус в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



Утверждаю:
Директор ФКОУ школа-интернат

С.В Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование блюда: **Каша боярская молочная (пшено и изюм) (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 103**
 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 пшеничная	48	48	4800	4800
Молоко	153	153	15300	15300
Изюм	4	3	400	300
Сахар	10	10	1000	1000
Масло сливочное	13	13	1300	1300
Яйца	1/4	10	1/400	1000
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,5
Жиры (г)	35,2
Углеводы (г)	49,75
Энергетическая ценность,(ккал)	422

Ca (мг)	207,5
Mg (мг)	63
Fe (мг)	2,1
C (мг)	1,95

Технология приготовления: Крупу «пшено» перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Кладут в сотейник, заливают горячим молоком, добавляют соль, сахар, перебранный, промытый, ошпаренный, обсушенный изюм, перемешивают и ставят в жарочный шкаф, закрыв крышкой. За 10-15 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, взбитые яйца, перемешивают и снова ставят в жарочный шкаф.

Требование к качеству: Каша уложена горкой, изюм равномерно распределен, цвет желтый. Вкус в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование блюда: **Каша ячневая молочная вязкая (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 115**
 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 ячневая	44	44	4400	4400
Молоко	100	100	10000	10000
Вода	65	65	6500	6500
Сахар	5	5	500	500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход			200	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,6
Жиры (г)	1,92
Углеводы (г)	11,61
Энергетическая ценность,(ккал)	180,61

Ca (мг)	14,9
Mg (мг)	13,42
Fe (мг)	0,17
C (мг)	2,05

Технология приготовления: Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование блюда: **Каша ячневая молочная вязкая (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 115**
 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 ячневая	56	56	5600	5600
Молоко	125	125	12500	12500
Вода	81	81	8100	8100
Сахар	6	6	600	600
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход			250	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	19,6
Жиры (г)	2,56
Углеводы (г)	2,15
Энергетическая ценность,(ккал)	220,81

Ca (мг)	19,87
Mg (мг)	17,89
Fe (мг)	0,2
C (мг)	3,3

Технология приготовления: Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов. **Температура подачи 65 градусов.**



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование блюда: Суп молочный с макаронными изделиями (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 53
 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	55	55	5500	5500
Макаронные изделия	20	20	2000	2000
Сахар	3	3	300	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,58
Жиры (г)	6,12
Углеводы (г)	29,73
Энергетическая ценность,(ккал)	173,12

Ca (мг)	215,68
Mg (мг)	2,66
Fe (мг)	0,32
C (мг)	1,14

Технология приготовления Макароны изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности 15 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце – масло.

Требование к качеству: Консистенция макаронных изделий мягкая, форма сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование блюда: Суп молочный с макаронными изделиями (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 53
 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
Макаронные изделия	24	24	2400	2400
Сахар	3	3	300	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Выход	300			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,97
Жиры (г)	7,65
Углеводы (г)	24,66
Энергетическая ценность,(ккал)	196,4

Ca (мг)	269,6
Mg (мг)	3,33
Fe (мг)	0,4
C (мг)	1,42

Технология приготовления Макароны изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности 15 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце – масло.

Требование к качеству: Консистенция макаронных изделий мягкая, форма сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 114**
 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 рисовая	30	30	3000	3000
Молоко	104	104	10400	10400
Вода	69	69	6900	6900
Сахар	5	5	500	500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход			200	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию


Белки (г)	5,12
Жиры (г)	6,12
Углеводы (г)	32,61
Энергетическая ценность,(ккал)	200,13

Ca (мг)	131,85
Mg (мг)	30,36
Fe (мг)	0,44
C (мг)	1,39

Технология приготовления В кипящую воду кладут соль. Сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Цвет каши белый. Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая, без посторонних привкусов и запахов. **Температура подачи 65 градусов.**

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

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 114**
 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 рисовая	38	38	3800	3800
Молоко	130	130	13000	13000
Вода	86	86	8600	8600
Сахар	6	6	600	600
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход			250	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,4
Жиры (г)	7,65
Углеводы (г)	40,76
Энергетическая ценность,(ккал)	262,66

Ca (мг)	164,81
Mg (мг)	37,95
Fe (мг)	0,55
C (мг)	1,74

Технология приготовления В кипящую воду кладут соль. Сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Цвет каши белый. Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая, без посторонних привкусов и запахов. **Температура подачи 65 градусов.**

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

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование блюда: **Каша пшеничная молочная (7-11 лет)**
 * Номер рецептуры: **№ 112**
 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 пшеничная	40	40	4000	4000
Молоко	101	101	10100	10100
Вода	67	67	6700	6700
Сахар	5	5	500	500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,04
Жиры (г)	7,27
Углеводы (г)	34,29
Энергетическая ценность,(ккал)	227,16

Ca (мг)	133,1
Mg (мг)	47,34
Fe (мг)	1,2
C (мг)	1,31

Технология приготовления Крупу пшено перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование блюда: **Каша пшеничная молочная (12 и старше лет)**
 * Номер рецептуры: **№ 112**
 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 пшеничная	50	50	5000	5000
Молоко	126	126	12600	12600
Вода	84	84	8400	8400
Сахар	6	6	600	600
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,55
Жиры (г)	9,1
Углеводы (г)	42,86
Энергетическая ценность,(ккал)	283,95

Ca (мг)	166,38
Mg (мг)	59,18
Fe (мг)	1,5
C (мг)	1,64

Технология приготовления Крупу пшено перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю
 Директор ФГОУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование блюда:

Каша «Дружба» молочная (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 102

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 рисовая	21	21	2100	2100
Крупа пшеничная	15	15	1500	1500
Молоко	149	149	14900	14900
Сахар	7	7	700	700
Масло сливочное	7	7	700	700
Вода	68	68	6800	6800
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,18
Жиры (г)	7,97
Углеводы (г)	30,89
Энергетическая ценность,(ккал)	220,37

Ca (мг)	6,74
Mg (мг)	20,13
Fe (мг)	0,6
C (мг)	0,3

Технология приготовления Крупу перебирают, промывают несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригоревшей каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор КООУ школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование блюда:

Каша «Дружба» молочная (12 и старше лет)

№ рецептуры:

№ 102

Наименование сборника рецептов:

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 рисовая	26	26	2600	2600
Крупа пшеничная	19	19	1900	1900
Молоко	186	186	18600	18600
Сахар	8	8	800	800
Масло сливочное	8	8	800	800
Вода	85	85	8500	8500
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,24
Жиры (г)	10,62
Углеводы (г)	41,18
Энергетическая ценность,(ккал)	293,83

Ca (мг)	8,99
Mg (мг)	76,84
Fe (мг)	0,7
C (мг)	0,4

Технология приготовления Крупу перебирают, промывают несколько раз, пшено ошпаривают. Крупу сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригоревшей каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 365

Наименование блюда:

Масло сливочное (порциями) (7-11 лет)
№ 365

Номер рецептуры:

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
Масло сливочное крестьянское	10	10	1000	1000
Выход	10			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,1
Жиры (г)	7,2
Углеводы (г)	0,1
Энергетическая ценность,(ккал)	66,2

Ca (мг)	2,4
Mg (мг)	0,02
Fe (мг)	0,02
C (мг)	0

Технология приготовления Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требование к качеству: Внешний вид – кусочки или другой формы, консистенция мягкая, запах, вкус, цвет соответствует виду масла. Температура подачи 12 градусов.

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 365

Наименование блюда:

Масло сливочное (порциями) (12 и старше лет)
№ 365

Номер рецептуры:

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
Масло сливочное крестьянское	15	15	1500	1500
Выход	15			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,15
Жиры (г)	10,8
Углеводы (г)	0,15
Энергетическая ценность,(ккал)	99,3

Ca (мг)	3,6
Mg (мг)	0,03
Fe (мг)	0,03
C (мг)	0

Технология приготовления Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требование к качеству: Внешний вид – кусочки или другой формы, консистенция мягкая, запах, вкус, цвет соответствует виду масла. Температура подачи 12 градусов.

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю
 Директор ФКФУ школа-интернат
 С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Яйца вареные (7-11, 12 и старше лет)
 № 139

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
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	100	4000
Выход				40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,7
Жиры (г)	11,5
Углеводы (г)	0,7
Энергетическая ценность,(ккал)	157,5

Ca (мг)	22
Mg (мг)	5
Fe (мг)	1
C (мг)	0

Технология приготовления Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требование к качеству: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет крупы – белок – белый, желток- желтый. Вкус свежего вареного яйца, приятный; запах: слабовыраженный сероводорода.

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ЕКОУ школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 381

Наименование блюда:

Бутерброд с джемом или повидлом (7-11, 12 и старше лет)
№ 381

Номер рецептуры:

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
Масло сливочное	8	8	800	800
Джем или повидло	58	57	5700	5700
Хлеб	33	33	3300	3300
Выход				3300
100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,72
Жиры (г)	4,2
Углеводы (г)	32,9
Энергетическая ценность, (ккал)	176,3

Ca (мг)	132,2
Mg (мг)	24,5
Fe (мг)	1,45
C (мг)	0,1

Технология приготовления Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают повидлом или джемом.
Требование к качеству: Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат, соответствуют свежему маслу, повидлу.
Температура подачи 14 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ЕКОУ школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование блюда:

Бутерброд с сыром (7-11, 12 и старше лет)
№ 376

Номер рецептуры:

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
Масло сливочное	11	11	1100	1100
Сыр	46	46	4600	4600
Хлеб	44	44	4400	4400
Выход			4400	4400
100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,7
Жиры (г)	21
Углеводы (г)	22,3
Энергетическая ценность, (ккал)	337,7

Ca (мг)	132,2
Mg (мг)	24,5
Fe (мг)	1,45
C (мг)	0,1

Технология приготовления Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху кладут ломтик сыра.
Требование к качеству: Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат, соответствуют виду использованных продуктов.
Температура подачи 14 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование блюда:

Сыр (порциями) (7-11 лет)
 № 366

Номер рецептуры:

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
Сыр	11	10	1100	1000
Выход	10			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,32
Жиры (г)	2,95
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность, (ккал)	35,3

Ca (мг)	29,2
Mg (мг)	3,3
Fe (мг)	0,08
C (мг)	0,03

Технология приготовления Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Требование к качеству: Внешний вид – ломтики прямоугольной или треугольной формы, консистенция мягкая не крошащаяся, запах, вкус, цвет соответствует виду сыра. **Температура подачи 12 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование блюда:

Сыр (порциями) (12 и старше лет)
 № 366

Номер рецептуры:

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
Сыр	16	15	1600	1500
Выход	15			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,78
Жиры (г)	3,54
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность, (ккал)	52,95

Ca (мг)	84
Mg (мг)	3,96
Fe (мг)	0,1
C (мг)	0,07

Технология приготовления Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Требование к качеству: Внешний вид – ломтики прямоугольной или треугольной формы, консистенция мягкая не крошащаяся, запах, вкус, цвет соответствует виду сыра. **Температура подачи 12 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 300

Наименование блюда: **Чай сладкий (7-11, 12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 300**
 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
Заварка	1	1	100	100
Сахар	13	13	1300	1300
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,1
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	15
Энергетическая ценность,(ккал)	60

Ca (мг)	11
Mg (мг)	1
Fe (мг)	0,03
C (мг)	0

Технология приготовления В кружку наливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипящей водой.

Требование к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло – коричневого цвета. Значит, он неправильно заварен. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 286

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком (7-11, 12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 286**
 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
Кофейный напиток	2	2	200	200
Молоко	100	100	10000	10000
Вода	120	120	12000	12000
Сахар	13	13	1300	1300
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5
Жиры (г)	4,4
Углеводы (г)	31,7
Энергетическая ценность,(ккал)	186

Ca (мг)	163
Mg (мг)	39
Fe (мг)	1,3
C (мг)	1,7

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают. Добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Требование к качеству: Цвет напитка – светло – коричневый, аромат кофейному напитку и молоку, вкус сладкий. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Какао с молоком (7-11, 12 и старше лет)
№ 269

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
Какао – порошок	3	3	300	300
Молоко	100	100	10000	10000
Вода	110	110	11000	11000
Сахар	13	13	1300	1300
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5
Жиры (г)	4,4
Углеводы (г)	31,7
Энергетическая ценность,(ккал)	153,92

Ca (мг)	163
Mg (мг)	39
Fe (мг)	1,3
C (мг)	1,7

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..

Требование к качеству: Цвет напитка – светло – коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Чай с лимоном (7-11, 12 и старше лет)
№ 294

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
Заварка	1	1	100	100
Вода	150	150	15000	15000
Сахар	13	13	1300	1300
Лимон	8	7	800	700
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,22
Жиры (г)	4,06
Углеводы (г)	13,3
Энергетическая ценность,(ккал)	61,62

Ca (мг)	15,6
Mg (мг)	10
Fe (мг)	0,29
C (мг)	2,8

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Требование к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло – коричневого цвета. Значит, он неправильно заварен.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование блюда: **Чай с молоком (7-11, 12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 298**
 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
Заварка	1	1	100	100
Сахар	13	13	1300	1300
Молоко	80	80	8000	8000
Вода	67	67	6700	6700
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,13
Жиры (г)	2,13
Углеводы (г)	23,07
Энергетическая ценность,(ккал)	87,25

Ca (мг)	67,54
Mg (мг)	8,62
Fe (мг)	0,08
C (мг)	5

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, кипяток и горячее молоко.

Требование к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 283

Наименование блюда: **Компот из сухофруктов (7-11, 12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 283**
 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
Смесь сухофруктов	25	31*	2500	31*00
Сахар	13	13	1300	1300
Вода	190	190	19000	19000
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,5
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	27
Энергетическая ценность,(ккал)	110

Ca (мг)	28
Mg (мг)	7
Fe (мг)	1,5
C (мг)	0,5

* Масса сухофруктов отварных

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем 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.

Требование к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно – коричневый. **Температура подачи 14 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 293

Наименование блюда:

Соки фруктовые (7-11, 12 и старше лет)
№ 293

Номер рецептуры:

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
Сок фруктовый	200	200	20000	20000
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1
Жиры (г)	0,2
Углеводы (г)	10,2
Энергетическая ценность,(ккал)	92

Ca (мг)	14
Mg (мг)	8
Fe (мг)	2,8
C (мг)	4

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Требование к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков. **Температура подачи 14 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование блюда:

Ряженка (7-11, 12 и старше лет)
№ 272

Номер рецептуры:

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
Ряженка	205	200	20500	20000
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,6
Жиры (г)	6,38
Углеводы (г)	8,18
Энергетическая ценность,(ккал)	76,5

Ca (мг)	240,01
Mg (мг)	28
Fe (мг)	0,2
C (мг)	1,4

Технология приготовления: Ряженку наливают непосредственно в стаканы.

Требование к качеству: Цвет слегка кремовый, консистенция свойственна виду напитка, не допускается излишне кислый вкус. **Температура подачи 14 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование блюда:

Компот из свежих фруктов (7-11, 12 и старше лет)
№ 284

Номер рецептуры:

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
Яблоки свежие	56	50	5600	5000
Лимон	16	7	1600	700
Сахар	15	15	1500	1500
Вода	180	180	18000	18000
Выход				200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,36
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	29,02
Энергетическая ценность,(ккал)	116,19

Ca (мг)	9,9
Mg (мг)	0
Fe (мг)	0,03
C (мг)	0

Технология приготовления: Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимона снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками. Заливают горячей водой и варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают. Разливают в стаканы.

Требование к качеству: Вкус и аромат кисло – сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо – желтый.
Температура подачи 14 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276

Наименование блюда:

Кисель фруктовый (7-11, 12 и старше лет)
№ 276

Номер рецептуры:

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
Повидло или джем	32	32	3200	3200
Сахар	10	10	1000	1000
Крахмал картофельный	7	7	700	700
Вода	190	190	19000	19000
Выход				200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,3
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	29,02
Энергетическая ценность,(ккал)	122

Ca (мг)	1
Mg (мг)	0
Fe (мг)	0,01
C (мг)	0

Технология приготовления: Повидло или джем разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают.

Требование к качеству: Вкус и аромат кисло-сладкий свойственный виду джема или повидла. Цвет - свойственный плодам, из которых приготовлен джем или повидло. Консистенция густая, однородная, без комочков.

Температура подачи 14 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
 Директор ФКФМ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

Наименование блюда:

Фрукты или ягоды свежие (7-11, 12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 89

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
Банан	200	200	20000	20000
Апельсин	200	200	20000	20000
Яблоки	200	200	20000	20000
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,8
Жиры (г)	0,8
Углеводы (г)	19,6
Энергетическая ценность,(ккал)	94

Ca (мг)	22
Mg (мг)	13,5
Fe (мг)	0,6
C (мг)	0

Технология приготовления: Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требование к качеству: Целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод.

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Икра кабачковая производственная (7-11 лет)
 №

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
Икра кабачковая производственная	90	80	9000	8000
Выход	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,52
Жиры (г)	7,12
Углеводы (г)	6,16
Энергетическая ценность,(ккал)	95,2

Ca (мг)	32,8
Mg (мг)	12
Fe (мг)	0,56
C (мг)	5,6

Технология приготовления: Снимаем тонко верхний слой икры и раскладываем порционно.
 Требование к качеству: Порционно разложенная икра соответствует качествам.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Икра кабачковая производственная (12 и старше лет)
 №

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
Икра кабачковая производственная	110	100	11000	10000
Выход	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,9
Жиры (г)	8,9
Углеводы (г)	7,7
Энергетическая ценность,(ккал)	119

Ca (мг)	41
Mg (мг)	15
Fe (мг)	0,7
C (мг)	7

Технология приготовления: Снимаем тонко верхний слой икры и раскладываем порционно.
 Требование к качеству: Порционно разложенная икра соответствует качествам.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование блюда: Птица отварная (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 212
 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
Курица	142	130	14200	13000
Морковь	5	4	500	400
Масса птицы отварной		100		10000
Выход			100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22,26
Жиры (г)	14,21
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	232,47

Ca (мг)	16,9
Mg (мг)	11
Fe (мг)	1,24
C (мг)	1,34

Технология приготовления: Подготовленные тушки закладывают в кипящую воду и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности.

Требования к качеству: Цвет ножки коричневатый. Вкус и запах – свойственны вареной курицы.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование блюда: Птица отварная (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 212
 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
Курица	162	150	162	150
Морковь	6	4	6	4
Масса птицы отварной		120		120
Выход			120	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	26,71
Жиры (г)	17,05
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	278,96

Ca (мг)	20,28
Mg (мг)	13,2
Fe (мг)	1,48
C (мг)	1,6

Технология приготовления: Подготовленные тушки закладывают в кипящую воду и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности.

Требование к качеству: Цвет ножки коричневатый. Вкус и запах – свойственны вареной курицы.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю 40



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Птица тушеная (7-11 лет)
 № 213

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
Курица	84	75	8400	7500
Соус		50		5000
Масса птицы отварной		50		5000
Бульон	10	10	1000	1000
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18,84
Жиры (г)	27,56
Углеводы (г)	16,59
Энергетическая ценность,(ккал)	395,24

Ca (мг)	63,92
Mg (мг)	27,43
Fe (мг)	1,03
C (мг)	5,94

Технология приготовления: Обработанные тушки птицы перед варкой формируют, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, нарубают на порционные куски, добавляют к ним бульон от варки птицы, соус. Доводят до кипения и тушат при слабом кипении 15-20 минут.

Требование к качеству: Консистенция сочная, мягкая. Вкус и запах свойственные мясу птицы.

Температура подачи 65 градусов.



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

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Птица тушеная (12 и старше лет)
 № 213

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
Курица	100	90	10000	9000
Соус		50		5000
Масса птицы отварной		70		7000
Бульон	12	12	1200	1200
Выход	120			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22,61
Жиры (г)	33,07
Углеводы (г)	19,91
Энергетическая ценность,(ккал)	474,29

Ca (мг)	76,7
Mg (мг)	32,92
Fe (мг)	1,56
C (мг)	7,13

Технология приготовления: Обработанные тушки птицы перед варкой формируют, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, нарубают на порционные куски, добавляют к ним бульон от варки птицы, соус. Доводят до кипения и тушат при слабом кипении 15-20 минут.

Требование к качеству: Консистенция сочная, мягкая. Вкус и запах свойственные мясу птицы.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ ККшкола-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование блюда:

Плов из птицы (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 211

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
Курица	110	58	11000	5800
Масло растительное	9	9	900	900
Морковь	14	11	1400	1100
Лук репчатый	22	11	2200	1100
Рис	40	40	4000	4000
Бульон для риса	114	114	11400	11400
Выход				11400
				230

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,45
Жиры (г)	5,36
Углеводы (г)	32,43
Энергетическая ценность,(ккал)	219,96

Ca (мг)	6,33
Mg (мг)	24,5
Fe (мг)	0,8
C (мг)	0,48

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски заливают водой и варят до полуготовности. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук. Всыпают подготовленную рисовую крупу, овощи и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят при умеренном нагреве в течение 35-40 минут(на водяной бане).

Требование к качеству: Птица нарезана порционно, морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой. Вкус и запах – отварной курицы, риса и овощей. **Температура подачи 65 градусов.**



Утверждаю:
Директор ГКОУ ККшкола-интернат

С.В.Моряхина

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование блюда:

Плов из птицы (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 211

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
Курица	120	63	12000	6300
Масло растительное	10	10	1000	1000
Морковь	15	12	1500	1200
Лук репчатый	24	13	2400	1300
Рис	42	42	4200	4200
Бульон для риса	124	124	12400	12400
Выход				12400
				250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,75
Жиры (г)	5,8
Углеводы (г)	35,25
Энергетическая ценность,(ккал)	259,96

Ca (мг)	6,88
Mg (мг)	26,6
Fe (мг)	0,9
C (мг)	0,52

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски заливают водой и варят до полуготовности. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук. Всыпают подготовленную рисовую крупу, овощи и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят при умеренном нагреве в течение 35-40 минут(на водяной бане).

Требование к качеству: Птица нарезана порционно, морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой. Вкус и запах – отварной курицы, риса и овощей. **Температура подачи 65 градусов.**

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Рагу из птицы (12 и старше лет)
 № 214

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
Цыплята потрошенные	91	89	9100	8900
Картофель	183	147	18300	14700
Морковь	26	24	2600	2400
Лук репчатый	14	11	1400	1100
Масло растительное	8	8	800	800
Масса жареной птицы	-	72	-	7200
Томатное пюре	6	6	600	600
Мука пшеничная	1	1	100	100
Выход			250	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,3
Жиры (г)	19,3
Углеводы (г)	12,55
Энергетическая ценность, (ккал)	258,7

Ca (мг)	23,84
Mg (мг)	43,43
Fe (мг)	2,13
C (мг)	7,68

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски, заливают горячей водой, добавляют пассированное томатное пюре и тушат 20 минут. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушенные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 20-25 минут.

Требование к качеству: Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет оранжевый. Вкус умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах свойственный мясу птицы, томата и овощей. Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 180

Наименование блюда:

Гуляш из говядины (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 180

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
Говядина	100	74	10000	7400
Масло сливочное	5	5	500	500
Лук	11	8	1100	800
Томатное пюре	7	7	700	700
Мука пшеничная	3	3	300	300
Масса тушеного мяса		50		5000
Масса соуса		30		3000
Выход	90			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,45
Жиры (г)	16,14
Углеводы (г)	4,5
Энергетическая ценность, (ккал)	221,01

Ca (мг)	111,35
Mg (мг)	1,8
Fe (мг)	0
C (мг)	1,92

Технология приготовления: Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 градусов бульоном, проваривают 7-10 минут. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

Требование к качеству: Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушеному мясу, луку и пассерованному помидору, в меру соленый. **Температура подачи 65 градусов.**



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 180

Наименование блюда:

Гуляш из говядины (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 180

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
Говядина	125	93	12500	9300
Масло сливочное	8	8	800	800
Лук	14	11	1400	1100
Томатное пюре	9	9	900	900
Мука пшеничная	4	4	400	400
Масса тушеного мяса		70		7000
Масса соуса		30		3000
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18,06
Жиры (г)	20,18
Углеводы (г)	5,63
Энергетическая ценность, (ккал)	230,21

Ca (мг)	139,19
Mg (мг)	2,25
Fe (мг)	0
C (мг)	2,4

Технология приготовления: Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 градусов бульоном, проваривают 7-10 минут. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование блюда: **Котлета мясная (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 189**
 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
Говядина	104	78	10400	7800
Хлеб пшеничный	16	15	1600	1500
Молоко или вода	19	18	1900	1800
Масло сливочное	6	6	600	600
Лук	13	11	1300	1100
Яйцо	1/4	4	1/400	400
Выход	90			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,24
Жиры (г)	14
Углеводы (г)	11,44
Энергетическая ценность,(ккал)	148,8

Ca (мг)	31,2
Mg (мг)	20,8
Fe (мг)	22,4
C (мг)	0

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты - овально- приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Готовят в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Требование к качеству: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато – красный оттенок.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование блюда: **Котлета мясная (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 189**
 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
Говядина	116	86	11600	8600
Хлеб пшеничный	19	19	1900	1900
Молоко или вода	23	23	2300	2300
Масло сливочное	8	8	800	800
Лук	15	13	1500	1300
Яйцо	1/4	4	1/400	400
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,8
Жиры (г)	17,5
Углеводы (г)	14,3
Энергетическая ценность,(ккал)	186

Ca (мг)	39
Mg (мг)	26
Fe (мг)	28
C (мг)	0

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю
 Директор ГКОУ КК школа-интернат
 С.В. Морзехина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 185

Картофельная запеканка с мясом и томатным соусом (7-11, 12 и старше лет)
 № 185

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

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
Говядина	152	112	15200	11200
Масса отварного мяса	-	70	-	7000
Картофель	220	165	22000	16500
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Яйца	1/10	4	1/1000	400
Мука	4	4	400	400
Томат паста	8	8	800	800
Лук	12	10	1200	1000
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,24
Жиры (г)	14
Углеводы (г)	11,44
Энергетическая ценность,(ккал)	148,8

Ca (мг)	31,2
Mg (мг)	20,8
Fe (мг)	22,4
C (мг)	0

Технология приготовления: Отварную говядину нарезают кусками по 75-100 г, пропускают через мясорубку вместе с луком, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180 градусов в течение 8-10 минут. Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280 градусов. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Сверху поливают томатным соусом.

Требование к качеству: Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 193

Наименование блюда:

Плов из отварной говядины (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 193

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
Говядина	120	105	12000	10500
Масса вареной говядины		76		7600
Масло сливочное	7	7	700	700
Морковь	24	20	2400	2000
Лук репчатый	23	20	2300	2000
Крупа рисовая	45	45	4500	4500
Вода	93	93	9300	9300
Выход			250	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,33
Жиры (г)	17,1
Углеводы (г)	33,71
Энергетическая ценность,(ккал)	261

Ca (мг)	21,4
Mg (мг)	0
Fe (мг)	1,65
C (мг)	0,75

Технология приготовления: Мясо отваривают крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г, добавляют пассерованую на сливочном масле с добавлением моркови, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон, 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 в течение 30-40 минут.

Требование к качеству: Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса. Цвет мяса – серый, риса – белый. Консистенция – мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192

Наименование блюда: **Печень говяжья по-строгановски (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 192**

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
Печень	106	85	10600	8500
Масло сливочное	9	9	900	900
Сметана	15	15	1500	1500
Мука	1	1	100	100
Вода	22	22	2200	2200
Соус сметанный	40	40	4000	4000
Выход			100	4000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,4
Жиры (г)	5,78
Углеводы (г)	3,55
Энергетическая ценность,(ккал)	121,51

Ca (мг)	19,69
Mg (мг)	0
Fe (мг)	1,15
C (мг)	0,69

Технология приготовления: Зачищеную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.
Требование к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192

Наименование блюда: **Печень говяжья по-строгановски (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 192**

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
Печень	127	102	10600	8500
Масло сливочное	11	11	900	900
Сметана	18	18	1500	1500
Мука	1	1	100	100
Вода	26	26	2200	2200
Соус сметанный	48	48	4000	4000
Выход			120	4000

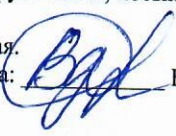
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,28
Жиры (г)	6,93
Углеводы (г)	4,26
Энергетическая ценность,(ккал)	145,81

Ca (мг)	23,62
Mg (мг)	0
Fe (мг)	1,38
C (мг)	0,82

Технология приготовления: Зачищеную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.
Требование к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая.

Температура подачи 65 градусов.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю