

школа – интернат
с. Воронцовка Краснодарского края
С.В.Моряхина
2023г

**Примерное циклическое четырнадцатидневное меню для
воспитанников 12 и старше лет
в ГКОУ КК школе-интернате с.Воронцовка**

12-18 лет воспитанники

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества (г)					Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	7	8		
1	2	3	4	5	6	7	8		
неделя 1 день 1									
завтрак	Каша манная молочная с изюмом	250	8,82	8,78	49,67	313,17	№105		
	Масло сливочное	15	0,15	10,8	0,15	99,3	№365		
	Яйцо вареное	40	12,7	11,5	0,7	62,8	№139		
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	23,95	153,92	№269		
	Хлеб Пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	Итого за завтрак	605	33,04	35,91	115,47	860,02			
2 завтрак	Фрукты свежие	200	0,2	0,4	10,4	43	№89		
	Итого за 2 завтрак	200	0,2	0,4	10,4	43			
	Обед								
	Овощи натуральные по сезону	100	1,2	0,07	2,6	14	№246/№247		
	Суп с крупой рисовой	250	2,34	2,8	12,78	146,4	№51		
	Птица отварная (куры)	120	31,22	31,22	1,65	416,01	№212		
	Макаронные изделия отварные	180	6,62	6,34	42,38	253,3	№227		
	Кисель фруктовый	200	0,15	0	38,71	155,43	№275		
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8			
	Итого за обед	970	50,29	41,53	136,92	1211,94			
полдник	бутерброд с повидлом или джемом	100	1,72	4,2	32,9	176,3	№381		
	сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№293		
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
	Итого за полдник	400	6,72	6,7	43,55	299,3			
ужин	Помидор с луком по сезону	100	1,1	0	0	18	№22		
	Гуляш из говядины	100	18,06	20,18	5,63	230,21	№180		
	Картофель отварной	180	3,77	8,45	32,65	218,74	№239		
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№336		
	Чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62	№294		
	хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	Итого за ужин	695	33,38	33,08	94,59	801,87			
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№272		
	ИТОГ за день	3070	129,23	124	400,93	3216,13			

12-18 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 2								
завтрак	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная	250	6,17	8,67	24,87	226,73	№ 109	
	Масло сливочное	15	0,15	10,8	0,15	99,3	№ 365	
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366	
	Чай сладкий	200	0,1	0	15	60	№ 300	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	ИТОГО за завтрак	580	16,8	23,91	81,02	659,33		
2 завтрак	Запеканка из творога	200	17,96	17,49	40,36	329,4	№ 141	
	повидло фруктовое	50	1,5	3,3	28,8	16,55		
	сок	100	1	0,1	2,9	18		
	ИТОГО за 2 завтрак	350	20,46	20,89	72,06	363,95	№ 293	
обед	Огурец с луком (сезон)	100	0,85	5,08	3,31	14	№ 30/№16	
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,28	7,99	12,97	133,33	№ 37	
	бефстроганов из говядины	120	21,72	25,12	3,84	325,68	№ 176	
	Картофельное пюре	180	3,83	7,27	27,95	192,54	№ 241	
	Компот из сухофрукты	200	0,56	0	27,89	113,79	№ 284	
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8		
	ИТОГО за обед	970	38	46,56	114,76	1006,14		
полдник	Молоко инд-уп	200	5,59	6,38	9,38	117,31		
	Кондитерское изделие	60	5,18	6,86	52,01	93,08		
	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86		
	ИТОГО за полдник	460	11,17	14,04	82,19	296,39		
ужин	Рагу из птицы	250	21,95	27,97	26	440,82	№ 214	
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86		
	ИТОГО за ужин	750	30,17	33,73	101,1	819,44	№ 89	
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272	
	ИТОГО за день	3310	122,2	145,51	459,31	3221,75		

12-18 лет воспитанники

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества (г)						Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	5	6	7		
1	2	3	4	5	6	7	8			
неделя 1 день 3										
завтрак	Суп молочный с гречкой	300	7,4	9,09	27,93			222,81		
	Яйцо вареное	40	12,7	11,5	0,7			62,8	№ 52	
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0			42,3	№ 366	
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71			118,69	№ 139	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41			231		
	ИТОГО за завтрак	655	33,27	28,22	89,34			677,6		
2 завтрак	Флоды 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)	100	0,84	5,06	5,3			88	№ 4/№7	
	Свекольник	250	2,31	7,6	12,06			124,99	№ 43	
	печень говяжья по - строгановски	120	17,28	6,93	4,26			145,81	№ 192	
	Рис отварной	180	4,65	6,09	48,32			270,21	№ 224	
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99			60,64	№ 283	
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8			226,8		
	ИТОГО за обед	970	34	26,78	123,73			916,45		
полдник	булочка вешушка	100	4,61	4,41	35,3			199,3	№ 307	
	плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8			86	№89	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8			36	№ 293	
	ИТОГО за полдник	500	7,01	5,41	61,9			323,3		
ужин	овощи натуральные (сезон)	100	1,2	0,07	2,6			14	№ 246/№ 247	
	Биточки рыбные с соусом	140	14,31	4,73	12,27			149,25	№ 161	
	Картофельное пюре	180	3,83	7,27	27,95			192,54	№ 241	
	чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31			61,62	№ 294	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41			231		
	ИТОГО за ужин	720	27,01	12,98	99,13			648,41		
2 ужин	Йогурт	200	6	4,6	9,7			174		
	ИТОГ за день	3245	107,69	78,79	404,6			2825,76		

12-18 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 1 день 4									
завтрак	Омлет натуральный	200	17,9	27,75	4,67	340,12	№ 132		
	икра кабачковая з/с чай с лимоном	100 200	1,2 0,07	8,9 0,01	7,7 15,31	119 61,62		№ 294	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
ИТОГО за завтрак									
		700	26,77	37,56	68,68	751,74			
2 завтрак	Фрукты свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 89		
	200		0,4	0,8	20,8	86			
обед	Сельдь с луком	100	9,73	9,37	16,75	190,45	№ 371		
	Рассольник Ленинградский	250	6,03	13,56	38,85	179,52	№ 42		
	Котлета мясная	100	10,67	11,71	5,73	176,75	№ 189		
	Капуста тушеная	200	4,52	21,14	17,11	301,42	№ 235		
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293		
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8			
ИТОГО за обед									
		970	41,71	57,08	123,04	1110,94			
полдник	лапшевник с творогом	180	14,14	6,36	36,39	257,38	№ 149		
	Соус молочный сладкий	50	1,27	2,67	8,16	61,75	№ 261		
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 299		
ИТОГО за полдник									
		430	19,18	12,96	70,5	473,05			
ужин	овощи натуральные (сезон)	100	1,2	0,07	2,6	14	№ 246/№ 247		
	Плов из пшеницы	250	44,28	53,95	48,85	567,95	№ 211		
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366		
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
ИТОГО за ужин									
		665	55,98	58,46	104,49	903,89			
сонник	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,8	№ 272		
	ИТОГ за день	3165	149,64	173,24	395,69	3402,42			

12-18 лет воспитанники

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества (г)					Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	Ц	Э		
1	2	3	4	5	6	7	8		
неделя 1 день 5									
завтрак	Каша манная молочная жидкая	250	7,55	9,81	37,91	270,75	№ 107		
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366		
	Чай с молоком	200	2,13	2,13	23,07	87,25	№ 298		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
ИТОГО за завтрак									
2 завтрак	Сок	665	23,06	18,68	106,83	718,3			
		200	1	0,1	2,9	18			
		200	1	0,1	2,9	18			
обед									
	Огурец с луком (сезон)	100	0,85	5,08	3,31	14	№ 30/№16		
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,28	7,99	12,97	133,33	№ 37		
	Рыба туш.в том. с овощ.	140	14,52	8,03	7,51	160,29	№ 172		
	картофель отварной	180	3,77	8,45	32,65	218,74	№ 239		
	Компот из сухофрукты	200	0,56	0	27,89	113,79	№ 284		
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8			
ИТОГО за обед									
полдник	Булочка Российская	990	30,74	30,65	123,13	866,95			
		100	4,25	2,9	39,2	199,8	№ 315		
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,95	№299		
ИТОГО за полдник									
ужин	плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№89		
	ИТОГО за полдник	500	4,65	3,7	60	285,8			
	Голубцы мясные ленивые	120	7,87	8	5,9	127,45	№ 178		
	соус томатный	50	0,27	1,84	2,62	28,08	№ 265		
	Каша пшениная рассыпчатая	180	7,88	7,7	46,95	289,38	№ 222		
	Чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62	№ 294		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
ИТОГО за ужин									
2 ужин	Ряженка	650	23,69	18,45	111,78	737,53			
		200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272		
ИТОГ за день									
		3205	88,74	77,96	412,82	2703,08			

12-18 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 1 день 6									
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	100	7,6	0,9	41	231			
	ИТОГО за завтрак	550	38,58	44,85	65,11	851,29			
2 завтрак	Молоко (инд. уп)	200	5,59	6,38	9,38	117,31	№ 89		
	ИТОГО за 2 завтрак	200	5,59	6,38	9,38	117,31			
обед	салат витаминный	100	1,1	10,1	11,5	141,9	№ 2		
	Суп картофельный с бобовыми	250	2,8	4,66	16,33	118,54	№ 45		
	Рагу из птицы	250	21,95	27,97	26	440,82	№ 214		
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99	60,64	№ 283		
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8			
	ИТОГО за обед	920	34,77	43,83	107,62	988,7			
полдник	кондитерское изделие б/к	100	9,25	12,25	93	206,3			
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 299		
	ИТОГО за полдник	400	16,02	18,48	123,8	447,22			
ужин	икра кабачковая з/с	100	1,2	8,9	7,7	119			
	печень говяжья по - строгановски	120	17,28	6,93	4,26	145,81	№ 192		
	каша пшеничная рассыпчатая	180	5,16	8,28	29,76	329,4	№ 221		
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	99,3	№ 365		
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	ИТОГО за ужин	715	31,61	29,22	96,17	986,13			
	ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5			
	ИТОГ за день	2985	132,17	149,14	410,26	3467,15			

12-18 лет воспитанники

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества (г)					Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	Ц	Э		
1	2	3	4	5	6	7	8		
неделя 1 день 7									
завтрак	Каша молочная «Боярская» (пшено и изюм)	250	12,25	17,42	52,16	414,47	№ 103		
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366		
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	ИТОГО за завтрак	565	19,97	18,32	105,2	694,11			
2 завтрак	Молоко (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	100	2,25	7,56	13,61	119,58	№ 233		
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,5	7,59	12,76	129,39	№ 63		
	Рыбные хлебцы	100	17,3	15,2	9,7	244,6	№ 173		
	Картофельное пюре	180	3,83	7,27	27,95	192,54	№ 241		
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293		
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8			
	ИТОГО за обед	950	36,64	38,92	108,62	948,91			
полдник	кондитерское изделие б/к	100	9,25	12,25	93	206,3			
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№299		
	ИТОГО за полдник	400	16,02	18,48	123,8	447,22			
Ужин	Котлета мясная	100	10,67	11,71	5,73	176,75	№189		
	Рагу из овощей	200	3,72	14,86	22,56	238,98	№92		
	масло сливочное	15	0,15	0,15	0,145	99,3	№365		
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№294		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	Итого за ужин	665	22,36	31,68	82,73	807,65			
2 Ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5			
	ИТОГ за день	2980	106,18	120,16	429,73	3015,2			

12-18 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 8								
завтрак	Каша ячневая молочная вязкая	250	8,81	8,1	48,21	301,05	№ 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	100	7,6	0,9	41	231		
	йогурт	100	3	2,3	4,85	87		
	ИТОГО за завтрак	690	34,9	25,99	114,47	800,54		
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)	100	1,2	0,07	2,6	14	№ 246/№ 247	
	Суп из овощей	250	2,31	7,03	15,1	138,28	№ 44	
	птица отварная (куры)	120	31,22	31,22	1,65	416,01	№ 212	
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,64	7,24	60	351,73	№ 219	
	Кисель фруктовый	200	0,15	0	38,71	155,43	№ 275	
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8		
	ИТОГО за обед	990	55,28	46,66	156,86	1302,25		
полдник	бутерброд с сыром	100	14,7	21	22,3	337,7	№ 376	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	ИТОГО за полдник	300	16,7	21,2	28,1	373,7		
ужин	Огурец с луком (сезон)	100	0,85	5,08	3,31	14	№ 30/№ 16	
	картофельная запеканка с мясом и том. соусом	250	26,59	25,81	19,19	417,44	№ 185	
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	99,3	№ 365	
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9		231		
	ИТОГО за ужин	665	35,41	36	#ЗНАЧИ	823,36		
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272	
	ИТОГ за день	3245	148,29	137,03	#ЗНАЧИ	3462,35		

12-18 лет воспитанники

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества (г)						Энергетическая Ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У	5	6	7		
1	2	3	4	5	6	7	8			
неделя 2 день 9										
завтрак	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная	250	7,4	10,41	29,83	242,78	№ 109			
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	99,3	№ 365			
	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										
		200	18,92	15,39	96,93	727				
2 завтрак	Молоко (инд. уп)	200	5,9	6,8	9,9	123				
	кондитерское изделие б/к	60	5,18	6,86	52,01	93,08				
ИТОГО за 2 завтрак										
		260	11,08	13,66	61,91	216,08				
обед	Сельдь с луком	100	9,73	9,37	16,75	190,45	№ 371			
	Суп картофельный с бобовыми	250	2,8	4,66	16,33	118,54	№ 45			
	печень говяжья по - строгановски	120	17,28	6,93	4,26	145,81	№ 192			
	картофель отварной	180	3,77	8,45	32,65	218,74	№ 239			
Компот из свежих фруктов		200	0,16	0	14,99	60,64	№ 283			
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8				
ИТОГО за обед										
		970	42,5	30,51	123,78	960,98				
полдник	лапшевник с творогом	180	14,14	6,36	36,39	257,38	№ 149			
	Соус молочный сладкий	50	1,27	2,67	8,16	61,75	№ 261			
Сок фруктовый		100	1	0,1	2,9	18	№ 293			
		330	16,41	9,13	47,45	337,13				
ИТОГО за полдник										
ужин	Птица тушеная	120	22,61	33,07	19,91	202,8	№ 213			
	Рагу из овощей	200	3,72	14,86	22,56	238,98	№ 92			
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366			
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 300			
ИТОГО за ужин										
		635	36,83	52,37	95,51	763,72				
сонник	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272			
	ИТОГ за день	2960	131,34	127,44	433,76	3081,41				

12-18 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 10								
завтрак	Суп мол. с мак. изд	300	8,37	9,18	29,59	234,12	№ 53	
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	99,3	№ 365	
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366	
	кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69	№ 286	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	ИТОГО за завтрак	630	18,91	13,42	90,45	725,41		
2 завтрак	Флоды 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	100	1,1	10,1	11,5	141,9	№ 4	
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,28	7,99	12,97	133,33	№ 37	
	Рыба туш.в том. с овощ.	140	14,52	8,03	7,51	160,29	№ 172	
	картофель отварной	180	3,77	8,45	32,65	218,74	№ 239	
	Компот из сухофрукты	200	0,56	0	27,89	113,79	№ 284	
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8		
	ИТОГО за обед	990	30,99	35,67	131,32	994,85		
полдник	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87		
	сдоба обыкновенная	100	4,71	3,67	35,3	193	№ 319	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	ИТОГО за полдник	400	9,71	4,17	45,95	316		
ужин	помидор с луком (сезон)	100	1,1	0	0	18	№ 22	
	Плов из отварной говядины	250	30,4	25,85	42,13	522,95	№ 193	
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	ИТОГО за ужин	650	39,32	30,81	96,43	833,57		
	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5		
	ИТОГО за день	3070	104,93	91,25	393,13	3032,33		

12-18 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	100	1,2	8,9	7,7	119		
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366	
	Чай с молоком	200	2,13	2,13	23,07	87,25	№ 298	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	ИТОГО за завтрак	615	31,61	43,22	76,44	819,67		
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)	100	1,2	0,07	2,6	14	№ 246/№247	
	Рассольник домашний	250	6,03	13,56	38,85	179,52	№ 41	
	Птица тушеная	120	22,61	33,07	19,91	202,8	№ 213	
	Картофельное пюре	180	3,83	7,27	27,95	192,54	№ 241	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8		
	ИТОГО за обед	970	44,43	55,27	133,91	851,66		
полдник	Пудинг творожный запеченый	180	29,11	9,97	47,7		№ 153	
	повидло фруктовое	50	1,5	3,3	28,8	385,2		
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	16,55		
	ИТОГО за полдник	430	34,38	17,2	102,45	153,92	№ 299	
ужин	Салат из капусты (сезон)	100	0,84	5,06	5,3	555,67		
	тефтели рыбные с соусом	130	8,95	5,48	9,16	88	№ 4/№7	
	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,88	7,7	46,95	121,23	№ 174	
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	289,38	№ 221	
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	99,3	№ 365	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	48,64	№ 300	
	ИТОГО за ужин	725	25,54	19,29	114,6	231		
2 ужин	ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	№ 272	
	ИТОГ за день	3140	141,96	142,16	456,38	3267,05		

12-18 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	250	22,37	34,68	5,83	425,15	№ 114	
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366	
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 279	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	ИТОГО за завтрак	565	36,52	43,05	72,78	852,37		
	Флоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 89	
2 завтрак	ИТОГО за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86		
обед	Икра свекольная	100	2,25	7,56	13,61	119,58	№ 233	
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,28	7,99	12,97	133,33	№ 37	
	печень говяжья по - строгановски	120	17,28	6,93	4,26	145,81	№ 192	
	Макароны отварные с овощами	180	6,47	7,08	41,08	253,87	№ 228	
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0	14,99	60,64	№ 283	
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8		
	ИТОГО за обед	970	37,2	30,66	125,71	940,03		
полдник	Булочка Российская	100	4,25	2,9	39,2	199,8	№ 315	
	Йогурт	100	6	4,6	9,7	87		
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	№ 293	
	ИТОГО за полдник	400	12,25	7,7	57,4	322,8		
ужин	Огурец с луком (сезон)	100	0,85	5,08	3,31	14	№30\№16	
	Рыба тушв том. с овощ.	140	14,52	8,03	7,51	160,29	№ 172	
	Картофельное пюре	180	3,83	7,27	27,95	192,54	№ 239	
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	99,3	№ 365	
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	№ 294	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231		
	ИТОГО за ужин	735	27,17	25,49	93,22	758,75	№ 272	
	ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5		
	ИТОГ за день	3070	119,14	114,08	378,09	3036,45		

12-18 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 13									
завтрак	Каша пшеничная молочная	250	7,36	8,86	41,81	277,01	№ 112		
	Яйцо вареное	40	12,7	11,5	0,7	62,8	№ 139		
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	№ 366		
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64	№ 286		
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	ИТОГО за завтрак	605	30,56	24,8	95,55	661,75			
	плоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	№ 89		
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
	ИТОГО за 2 завтрак	300	3,4	3,1	25,65	173			
обед	Сельдь с луком	100	9,73	9,37	16,75	190,45	№ 371		
	Суп из овощей	250	2,31	7,03	15,1	138,28	№ 44		
	Фрикадельки	100	16,48	8,79	9,24	294,5	№ 217		
	Рагу из овощей	200	3,72	14,86	22,56	238,98	№ 92		
	Кисель фруктовый	200	0,15	0	38,71	155,43	№ 275		
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8			
	ИТОГО за обед	970	41,15	41,15	141,16	1244,44			
полдник	кондитерское изделие б/к	100	9,25	12,25	93	206,3			
	какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	№ 279		
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87			
	ИТОГО за полдник	400	16,02	18,48	123,8	447,22			
ужин	Икра кабачковая з/с	100	1,2	8,9	7,7	119	№ 181		
	Жаркое по - домашнему	250	25,6	19,68	25,14	379,63	№ 365		
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	99,3	№ 300		
	Чай сладкий	200	0,12	0	12,04	48,64			
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231			
	ИТОГО за ужин	665	9,07	29,83	60,89	877,57	№ 272		
2 ужин	ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5			

10518 146,5 95,2 - 34805

12-18 лет воспитанники

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества (г)				Энергетическая Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	7	
1	2	3	4	5	6	7	
неделя 2 день 14							
завтрак	Суп мол. с мак. изд	300	8,37	9,18	29,59	234,12	
	Сыр твердый	15	2,78	3,54	0	42,3	
	какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	20,5	115,5	
	ИТОГО за завтрак	565	18,72	17,1	76,04	545,84	
2 завтрак	Флоды свежие	200	0,4	0,8	20,8	86	
	ИТОГО за 2 завтрак	200	0,4	0,8	20,8	86	
обед	Свекла тушенная в сметанном соусе	100	2,91	4,81	12,37	101,61	
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,5	7,59	12,76	129,39	
	Рыбные хлебцы	100	17,3	15,2	9,7	244,6	
	Картофельное пюре	180	3,83	7,27	27,95	192,54	
	Сок фруктовый	200	2	0,2	5,8	36	
	Хлеб ржаной	120	8,76	1,1	38,8	226,8	
	ИТОГО за обед	950	37,3	36,17	107,38	930,94	
полдник	кондитерское изделие б/к	100	9,25	12,25	93	206,3	
	Молоко (инд. уп)	200	5,59	6,38	9,38	117,31	
	Йогурт	100	3	2,3	4,85	87	
	ИТОГО за полдник	400	17,84	20,93	107,23	410,61	
ужин	Шницель мясной	100	10,67	11,71	5,73	176,75	
	Капуста тушенная	200	4,52	21,14	17,11	301,42	
	Масло сливочное	15	0,15	0,15	0,15	99,3	
	Чай с лимоном	200	0,22	4,06	13,3	61,62	
	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	41	231	
	ИТОГО за ужин	615	23,16	37,96	77,29	870,09	
2 ужин	Ряженка	200	5,6	6,38	8,18	76,5	
	ИТОГ за день	2930	103,02	119,34	396,92	2919,98	



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

Наименование блюда: Булочка «Веснушка» (7-11, 12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 307
 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
Мука	70	70	7000	7000
Сахар	7	7	700	700
Дрожжи	2	2	200	200
Масло растительное	6	6	600	600
Яйцо	1/30	1/30	1/3000	1/3000
Изюм	3	3	300	300
Вода	28	28	2800	2800
Выход			100	2800

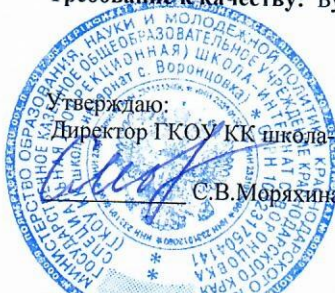
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,61
Жиры (г)	4,41
Углеводы (г)	35,3
Энергетическая ценность,(ккал)	199,3

Ca (мг)	13,56
Mg (мг)	0
Fe (мг)	0,9
C (мг)	0

Технология приготовления: Из дрожжевого теста, формируют шарики, кладут на смазанный маслом листы и ставят в теплое место для расстойки. Поверхность смазывают маслом, делают 3-4 притисик изюмом. Выпекают в течение 8-10 минут при температуре 230 градусов.

Требование к качеству: Булочка круглой формы. Поверхность от светло – коричневого до коричневого цвета.



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

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315

Наименование блюда: Булочка российская (7-11, 12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 315
 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
Мука	58	58	5800	5800
Сахар	12	12	1200	1200
Дрожжи	2	2	200	200
Масло растительное	8	8	800	800
Яйцо	1/30	1/30	1/3000	1/3000
Молоко	8	8	800	800
Вода	20	20	2000	2000
Выход			100	2000

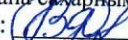
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,2
Жиры (г)	4,8
Углеводы (г)	33,31
Энергетическая ценность,(ккал)	193

Ca (мг)	16,4
Mg (мг)	0
Fe (мг)	0,7
C (мг)	0,01

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формируют шарики массой 71 грамм выкладывают на противень смазанный маслом, дают расстойку 30-40 минут. На поверхности шариков делают крестообразные надрезы, смазывают, посыпают сахаром и выпекают в духовке при температуре 230-240 градусов 8-10 минут.

Требование к качеству: Булочка круглая, с неглубоким крестообразным надрезом в середине, посыпана сахарным песком.

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: Салат витаминный (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 2
 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 белокачаная	33	23	3300	2300
Яблоки	19	11	1900	1100
Морковь	21	15	2100	1500
Масло растительное	7	7	700	700
Сахар	3	3	300	300
Выход	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,68
Жиры (г)	6,08
Углеводы (г)	6,9
Энергетическая ценность,(ккал)	85,16

Ca (мг)	16,4
Mg (мг)	0
Fe (мг)	0,7
C (мг)	0,01

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой. Морковь натирают на терке. Яблоки очищают от кожицы, шинкуют соломкой. Овощи и яблоки соединяют, заправляют сахаром и растительным маслом. **Требование к качеству:** Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. **Температура подачи 14 градусов.**

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: Салат витаминный (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 2
 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 белокачаная	55	45	5500	4500
Яблоки	32	24	3200	2400
Морковь	35	29	3500	2900
Масло растительное	12	12	1200	1200
Сахар	5	5	500	500
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,1
Жиры (г)	10,1
Углеводы (г)	11,5
Энергетическая ценность,(ккал)	141,9

Ca (мг)	16,4
Mg (мг)	0
Fe (мг)	0,7
C (мг)	0,01

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой. Морковь натирают на терке. Яблоки очищают от кожицы, шинкуют соломкой. Овощи и яблоки соединяют, заправляют сахаром и растительным маслом. **Требование к качеству:** Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. **Температура подачи 14 градусов.**

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Наименование блюда:

Рыбные хлебцы (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 173

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
Минтай	107	83	10700	8300
Хлеб пшеничный	12	12	1200	1200
Яйца	1/7	6	1/700	600
Молоко	19	19	1900	1900
Масло сливочное	4	4	400	400
Лук	12	10		
Выход	90			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,9
Жиры (г)	12,6
Углеводы (г)	7,78
Энергетическая ценность,(ккал)	195,7

Ca (мг)	44,61
Mg (мг)	19,7
Fe (мг)	0,35
C (мг)	0,6

Технология приготовления: Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют сырое яйцо, соль, все хорошо перемешивают и формируют изделия в виде хлебцев прямоугольной формы. Изделия кладут на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют немного воды и запекают в духовке.

Требование к качеству: Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе однородная, рыхлая, сочная..

Температура подачи 65 градусов.



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Наименование блюда:

Рыбные хлебцы (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 173

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
Минтай	119	92	11900	9200
Хлеб пшеничный	13	13	1300	1300
Яйца	1/7	6	1/700	600
Молоко	21	21	2100	2100
Масло сливочное	5	5	500	500
Лук	13	11		
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,3
Жиры (г)	15,2
Углеводы (г)	9,7
Энергетическая ценность,(ккал)	244,6

Ca (мг)	49,56
Mg (мг)	21,8
Fe (мг)	0,38
C (мг)	0,7

Технология приготовления: Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют сырое яйцо, соль, все хорошо перемешивают и формируют изделия в виде хлебцев прямоугольной формы. Изделия кладут на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют немного воды и запекают в духовке.

Требование к качеству: Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе однородная, рыхлая, сочная..

Температура подачи 65 градусов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование блюда
 Номер рецептуры:

Жаркое по - домашнему (7-11 лет)
 № 181

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	85	10000	8500
Картофель	188	148	18800	14800
Лук репчатый	19	17	1900	1700
Томат - пюре	7	7	700	700
Масло сливочное	7	7	700	700
Масса тушеного мяса		73		7300
Масса готовых овощей		156		1560
Выход	230			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22,8
Жиры (г)	11,5
Углеводы (г)	14,28
Энергетическая ценность, (ккал)	269,51

Ca (мг)	37,78
Mg (мг)	52,32
Fe (мг)	3,68
C (мг)	7,59

Технология приготовления: Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук - кубиками. Лук бланшируют и пассеруют, картофель. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требование к качеству: Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование блюда: **Жаркое по - домашнему (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 181**
 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	109	94	10900	9400
Картофель	204	164	20400	16400
Лук репчатый	21	18	2100	1800
Томат - пюре	8	8	800	800
Масло сливочное	8	8	800	800
Масса тушеного мяса		79		7900
Масса готовых овощей		170		17000
Выход			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	24,78
Жиры (г)	12,5
Углеводы (г)	15,52
Энергетическая ценность,(ккал)	292,95

Ca (мг)	41,06
Mg (мг)	56,87
Fe (мг)	4
C (мг)	8,25

Технология приготовления: Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук - кубиками. Лук бланшируют и пассеруют, картофель. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требование к качеству: Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю.



Утверждаю:
Директор ГКОУ.КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Макаронные изделия отварные (7-11 лет)
№ 227

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
Макаронные изделия	51	51	5100	5100
Масса отварных макаронных изделий		194		19400
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход			150	600

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,65
Жиры (г)	0,67
Углеводы (г)	29,04
Энергетическая ценность,(ккал)	144,9

Ca (мг)	5,7
Mg (мг)	8,1
Fe (мг)	0,68
C (мг)	0,01

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды, 50 г соли). Варят макароны 23-30 минут. Проверяют на готовность на разрезе – не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см. заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов 5 минут.

Требование к качеству: Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи. **Температура подачи 65 градусов**



Утверждаю:
Директор ГКОУ.КК школа-интернат

С.В.Моряхина

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Макаронные изделия отварные (7-11 лет)
№ 227

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
Макаронные изделия	61	61	6100	6100
Масса отварных макаронных изделий		193		19300
Масло сливочное	7	7	700	700
Выход			150	700

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,84
Жиры (г)	0,8
Углеводы (г)	34,85
Энергетическая ценность,(ккал)	173,88

Ca (мг)	6,84
Mg (мг)	9,72
Fe (мг)	0,82
C (мг)	0,02

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды, 50 г соли). Варят макароны 23-30 минут. Проверяют на готовность на разрезе – не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см. заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов 5 минут. **Требование к качеству:** Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи. **Температура подачи 65 градусов**

Медицинская сестра: _____ Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование блюда:

Картофельное пюре (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 241

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	170	126	17000	12600
Молоко	24	23	2400	2300
Масло сливочное	8	8	800	800
Выход	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,19
Жиры (г)	6,06
Углеводы (г)	23,29
Энергетическая ценность,(ккал)	160,45

Ca (мг)	39,36
Mg (мг)	27,83
Fe (мг)	1
C (мг)	5,39

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий картофель толкут. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло.

Требование к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла.

Температура подачи 65 градусов



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

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование блюда:

Картофельное пюре (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 241

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	204	151	20400	15100
Молоко	29	28	2900	2800
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Выход	180			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,83
Жиры (г)	7,27
Углеводы (г)	27,95
Энергетическая ценность,(ккал)	192,54

Ca (мг)	47,95
Mg (мг)	33,4
Fe (мг)	1,2
C (мг)	0,47

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий картофель толкут. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло.

Требование к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование блюда: **Картофель отварной (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 239**

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	198	148	19800	14800
Масло сливочное	8	8	800	800
Выход	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,14
Жиры (г)	7,04
Углеводы (г)	27,21
Энергетическая ценность, (ккал)	182,28

Ca (мг)	14,99
Mg (мг)	20,17
Fe (мг)	1,16
C (мг)	0,24

Технология приготовления: Очищенный картофель заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1-1,5 см., кладут соль. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Форма нарезки должна сохраниться. Потемнение картофеля не допускается.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование блюда: **Картофель отварной (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 239**

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	238	177	23800	17700
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Выход	180			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,77
Жиры (г)	8,45
Углеводы (г)	32,65
Энергетическая ценность, (ккал)	218,74

Ca (мг)	17,99
Mg (мг)	34,88
Fe (мг)	1,39
C (мг)	0,29

Технология приготовления: Очищенный картофель заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1-1,5 см., кладут соль. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству: Форма нарезки должна сохраниться. Потемнение картофеля не допускается.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование блюда: Рагу из овощей (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 92
 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	50	40	5000	4000
Картофель	86	64	8600	6400
Морковь	40	32	4000	3200
Лук репчатый	19	16	1900	1600
Свекла	42	32	4200	3200
Масло сливочное	8	8	800	800
Соус сметанный	50	50	5000	5000
Выход	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,7
Жиры (г)	10,89
Углеводы (г)	16,5
Энергетическая ценность,(ккал)	174,87

Ca (мг)	33,9
Mg (мг)	47,47
Fe (мг)	1,1
C (мг)	8,9

Технология приготовления: Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1 x 1 см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированную свеклу, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 минут, добавляют соль. При отпуске рагу выкладывают в виде горки..

Требование к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.
Температура подачи 65 градусов

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

Медицинская сестра: Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование блюда: Рагу из овощей (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 92
 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	67	48	6700	4800
Картофель	115	85	11500	8500
Морковь	53	50	5300	5000
Лук репчатый	25	22	2500	2200
Свекла	56	33	5600	3300
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Соус сметанный	50	50	5000	5000
Выход	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,6
Жиры (г)	14,52
Углеводы (г)	35,33
Энергетическая ценность,(ккал)	233,16

Ca (мг)	45,2
Mg (мг)	63,29
Fe (мг)	1,5
C (мг)	11,87

Технология приготовления: Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1 x 1 см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированную свеклу, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 минут, добавляют соль. При отпуске рагу выкладывают в виде горки..

Требование к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.
Температура подачи 65 градусов

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

Медицинская сестра: Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование блюда:

Рис отварной (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 224

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	53	53	5300	5300
Вода	110	110	11000	11000
Масло сливочное	8	8	800	800
Выход	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,7
Жиры (г)	6,07
Углеводы (г)	33,8
Энергетическая ценность,(ккал)	205

Ca (мг)	5,1
Mg (мг)	22,8
Fe (мг)	0,53
C (мг)	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят периодически помешивая, при слабом кипении, до загустения, затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 градусов при закрытой крышке 5-7 минут.

Требование к качеству: Зерна крупы набухшие мягкие, не деформированные, мягкие, не слипающиеся, белого цвета. Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование блюда:

Рис отварной (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 224

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	64	64	6400	6400
Вода	132	132	13200	13200
Масло сливочное	9	9	900	900
Выход	180			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,44
Жиры (г)	7,28
Углеводы (г)	40,56
Энергетическая ценность,(ккал)	246

Ca (мг)	6,12
Mg (мг)	27,36
Fe (мг)	0,64
C (мг)	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят периодически помешивая, при слабом кипении, до загустения, затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 градусов при закрытой крышке 5-7 минут.

Требование к качеству: Зерна крупы набухшие мягкие, не деформированные, мягкие, не слипающиеся, белого цвета. Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 221

Наименование блюда: **Каша пшеничная рассыпчатая (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 221**
 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	59	59	5900	5900
Вода	104	104	10400	10400
Масса каши		144		14400
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход			150	600

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,3
Жиры (г)	6,9
Углеводы (г)	24,8
Энергетическая ценность,(ккал)	274,5

Ca (мг)	17,63
Mg (мг)	48,6
Fe (мг)	1,59
C (мг)	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят ½ часть сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 градусов. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, хорошо перемешивают и еще уваривают на водяной бане.

Требование к качеству: Зерна крупы набухшие мягкие, не деформированные, хорошо отделяются друг от друга

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 221

Наименование блюда: **Каша пшеничная рассыпчатая (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 221**
 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	79	79	7900	7900
Вода	139	139	13900	13900
Масса каши		192		19200
Масло сливочное	8	8	800	800
Выход			180	800

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,16
Жиры (г)	8,28
Углеводы (г)	29,76
Энергетическая ценность,(ккал)	329,4

Ca (мг)	21,16
Mg (мг)	58,32
Fe (мг)	1,9
C (мг)	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят ½ часть сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 градусов. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, хорошо перемешивают и еще уваривают на водяной бане.

Требование к качеству: Зерна крупы набухшие мягкие, не деформированные, хорошо отделяются друг от друга

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ-КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование блюда:

Капуста тушеная (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 235

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	197	158	19700	15800
Масло растительное	8	8	800	800
Морковь	8	7	800	700
Лук	11	10	1100	1000
Томат-пюре	12	12	1200	1200
Мука пшеничная	2	2	200	200
Выход			150	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,93
Жиры (г)	18,38
Углеводы (г)	24,88
Энергетическая ценность, (ккал)	262,1

Ca (мг)	93,84
Mg (мг)	30,46
Fe (мг)	0,5
C (мг)	16,64

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют воду, растительное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, подсушенной мукой, растертой с растительным маслом и разведенным небольшим количеством воды.

Требование к качеству: Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус – кисло- сладкий. Цвет коричневый.

Температура подачи 65 градусов



Утверждаю:
Директор ГКОУ-КК школа-интернат

С.В.Моряхина

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование блюда:

Капуста тушеная (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 235

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	263	211	26300	21100
Масло растительное	11	11	1100	1100
Морковь	11	10	1100	1000
Лук	15	14	1500	1400
Томат-пюре	16	16	1600	1600
Мука пшеничная	3	3	300	300
Выход			200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,52
Жиры (г)	21,14
Углеводы (г)	17,11
Энергетическая ценность, (ккал)	301,42

Ca (мг)	107,92
Mg (мг)	25,03
Fe (мг)	2,3
C (мг)	42,14

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют воду, растительное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, подсушенной мукой, растертой с растительным маслом и разведенным небольшим количеством воды. **Требование к качеству:** Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус – кисло- сладкий. Цвет коричневый.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование блюда:

Каша гречневая рассыпчатая (7-11 лет)
№ 219

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
Крупа,гречневая	69	69	6900	6900
Вода	102	102	10200	10200
Масса каши		144		14400
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход			150	150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,55
Жиры (г)	7,23
Углеводы (г)	41,18
Энергетическая ценность,(ккал)	303,0

Ca (мг)	14,24
Mg (мг)	0
Fe (мг)	4,55
C (мг)	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают закрывают крышкой и доводят до готовности на водяной бане при температуре 100 градусов или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют, уваривают еще 3-4 минуты.

Требование к качеству: Зерна крупы набухшие мягкие, не деформированные, хорошо проварены

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование блюда:

Каша гречневая рассыпчатая (12 и старше лет)
№ 219

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
Крупа гречневая	79	79	7900	7900
Вода	139	139	13900	13900
Масса каши		192		19200
Масло сливочное	8	8	800	800
Выход			200	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,4
Жиры (г)	9,64
Углеводы (г)	54,91
Энергетическая ценность,(ккал)	404,0

Ca (мг)	14,24
Mg (мг)	0
Fe (мг)	4,55
C (мг)	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают закрывают крышкой и доводят до готовности на водяной бане при температуре 100 градусов или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют, уваривают еще 3-4 минуты.

Требование к качеству: Зерна крупы набухшие мягкие, не деформированные, хорошо проварены

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В. Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Макаронные отварные с овощами (7-11 лет)
№ 228

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
Макаронные	44	44	4400	4400
Масло сливочное	8	8	800	800
Морковь	21	17	2100	1700
Лук	15	12	1500	1200
Томат паста	8	8	800	800
Выход	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,39
Жиры (г)	5,9
Углеводы (г)	34,23
Энергетическая ценность, (ккал)	211,56

Ca (мг)	116,19
Mg (мг)	107,0
Fe (мг)	6,8
C (мг)	14

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воде (на 1 кг макарон берут 6 литров воды и 30 г соли). Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами. Овощи пассеруют со сливочным маслом, затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут. Готовые макароны откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 10-160 градусов 5 минут.

Требование к качеству: Макароны изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В. Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Макаронные отварные с овощами (12 и старше лет)
№ 228

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
Макаронные	53	53	5300	5300
Масло сливочное	9	9	900	900
Морковь	25	20	2500	2000
Лук	18	14	1800	1400
Томат паста	9	9	900	900
Выход	180			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,47
Жиры (г)	7,08
Углеводы (г)	41,08
Энергетическая ценность, (ккал)	253,87

Ca (мг)	139,43
Mg (мг)	128,4
Fe (мг)	8,16
C (мг)	16,8

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воде (на 1 кг макарон берут 6 литров воды и 30 г соли). Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами. Овощи пассеруют со сливочным маслом, затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут. Готовые макароны откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 10-160 градусов 5 минут.

Требование к качеству: Макароны изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 261

Соус молочный сладкий (7-11, 12 и старше лет)
№ 261

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
Молоко	38	38	3800	3800
Мука пшеничная	2	2	200	200
Сахар	5	5	500	500
Вода	13	13	1300	1300
Масло сливочное	2	2	200	200
Выход	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,78
Жиры (г)	2,67
Углеводы (г)	8,16
Энергетическая ценность,(ккал)	64,01

Ca (мг)	61,35
Mg (мг)	25,02
Fe (мг)	0,1
C (мг)	3,75

Технология приготовления: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения.

Требование к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый, или слегка кремовый, запах молока, вкус сладкий.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Соус сметанный (7-11, 12 и старше лет)
№ 263

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
Мука пшеничная	1	1	100	100
Масло сливочное	1	1	100	100
Вода	17	17	1700	1700
Сметана	15	15	1500	1500
Выход	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,84
Жиры (г)	5,92
Углеводы (г)	1,68
Энергетическая ценность,(ккал)	63,36

Ca (мг)	46,43
Mg (мг)	25,02
Fe (мг)	0,1
C (мг)	3,75

Технология приготовления: Белый соус соединяют со сметанной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют воду и варят 25-30 минут.

Требование к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый, или слегка кремовый, запах сметаны

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование блюда: Соус томатный (7-11, 12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 265
 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
Мука пшеничная	4	4	400	400
Масло сливочное	5	3	500	300
Овощной отвар или вода, или бульон рыбный, мясной	25	25	2500	2500
Томат паста	8	8	800	800
Лук	11	9	1100	900
Выход			30	900

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,27
Жиры (г)	1,84
Углеводы (г)	2,62
Энергетическая ценность,(ккал)	28,08

Ca (мг)	46,43
Mg (мг)	22,02
Fe (мг)	0,12
C (мг)	2,75

Технология приготовления: Лук припускают на сливочном масле. Муку растирают с маслом размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, лук, томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.
Требование к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый, или слегка кремовый, запах сметаны
Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 253

Наименование блюда: Соус белый (7-11, 12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 253
 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
Мука пшеничная	4	4	400	400
Масло сливочное	3	3	300	300
Овощной отвар или вода, или бульон рыбный, мясной	46	46	4600	4600
Выход			30	4600

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,84
Жиры (г)	5,92
Углеводы (г)	1,68
Энергетическая ценность,(ккал)	63,36

Ca (мг)	46,43
Mg (мг)	22,02
Fe (мг)	0,1
C (мг)	3,75

Технология приготовления: Муку растирают с маслом размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, 7-10 минут. В конце варки добавляют соль, сливочное масло.
Требование к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная.
Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование блюда: **Овощи натуральные (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 246**
 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
Помидоры свежие	63	60	6300	6000
Огурцы свежие	64	60	6400	6000
Выход	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,66
Жиры (г)	0,12
Углеводы (г)	2,28
Энергетическая ценность,(ккал)	8,4

Ca (мг)	8,4
Mg (мг)	12
Fe (мг)	0,54
C (мг)	15

Технология приготовления: Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают. У помидоров вырезают место прикрепление плодоножки

Требование к качеству: Вкус и запах свойственные огурцами, помидорам

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование блюда: **Овощи натуральные (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 246**
 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
Помидоры свежие	103	100	10300	10000
Огурцы свежие	104	100	10400	10000
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,1
Жиры (г)	0,2
Углеводы (г)	3,8
Энергетическая ценность,(ккал)	14

Ca (мг)	14
Mg (мг)	20
Fe (мг)	0,99
C (мг)	25

Технология приготовления: Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают. У помидоров вырезают место прикрепление плодоножки

Требование к качеству: Вкус и запах свойственные огурцами, помидорам

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 247

Наименование блюда: Овощи натуральные соленые (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 247

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
Помидоры свежие	63	60	6300	6000
Огурцы свежие				
Выход	64	60	6400	6000
60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,54
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	10,8

Ca (мг)	6
Mg (мг)	6,6
Fe (мг)	0,2
C (мг)	7,62

Технология приготовления: У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают. У помидоров вырезают место прикрепление плодоножки.

Требование к качеству: Вкус и запах свойственные огурцами, помидорам

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 247

Наименование блюда: Овощи натуральные соленые (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 247

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
Помидоры свежие	103	100	10300	10000
Огурцы свежие				
Выход	104	100	10400	10000
100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	18

Ca (мг)	10
Mg (мг)	11
Fe (мг)	0,3
C (мг)	12,7

Технология приготовления: У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают. У помидоров вырезают место прикрепление плодоножки.

Требование к качеству: Вкус и запах свойственные огурцами, помидорам

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Салат из квашеной капусты (7-11 лет)
 № 7

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 квашеная	93	65	9300	6500
Лук	10	8	1000	800
Масло растительное	8	8	800	800
Выход	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,14
Жиры (г)	10,14
Углеводы (г)	11,54
Энергетическая ценность,(ккал)	110,6

Ca (мг)	34,01
Mg (мг)	0
Fe (мг)	0,85
C (мг)	9,99

Технология приготовления: Квашеную капусту отжимают, добавляют нашинкованный лук и заправляют растительным маслом.

Требование к качеству: Салат уложена горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция капусты хрустящая, лука слегка хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:

Салат из квашеной капусты (12 и старше лет)
 № 7

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 квашеная	116	81	11600	8100
Лук	12	10	1200	1000
Масло растительное	10	10	1000	1000
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,43
Жиры (г)	12,68
Углеводы (г)	14,43
Энергетическая ценность,(ккал)	138,25

Ca (мг)	42,51
Mg (мг)	0
Fe (мг)	1,06
C (мг)	12,49

Технология приготовления: Квашеную капусту отжимают, добавляют нашинкованный лук и заправляют растительным маслом.

Требование к качеству: Салат уложена горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция капусты хрустящая, лука слегка хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Свекла тушеная в сметанном соусе (7-11 лет)
№ 251

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
Свекла	102	76*	10200	76*00
Масло сливочное	4	4	400	400
Сметана	20	20	2000	2000
Мука	1	1	100	100
Выход	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,76
Жиры (г)	3,24
Углеводы (г)	9,81
Энергетическая ценность,(ккал)	81,29

Ca (мг)	41,06
Mg (мг)	22,96
Fe (мг)	1,7
C (мг)	0,87

* Масса отварной очищенной свеклы

Технология приготовления: Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160 градусов до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, соль, сметанный соус. Тушат 10 минут при слабом нагреве

Требование к качеству: Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Вкус сладковатый

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251

Наименование блюда:
Номер рецептуры:

Свекла тушеная в сметанном соусе (12 и старше лет)
№ 251

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
Свекла	128	95*	12800	95*00
Масло сливочное	5	5	500	500
Сметана	25	25	2500	2500
Мука	2	2	200	200
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,2
Жиры (г)	4,05
Углеводы (г)	12,26
Энергетическая ценность,(ккал)	101,62

Ca (мг)	51,33
Mg (мг)	28,7
Fe (мг)	2,13
C (мг)	1,09

* Масса отварной очищенной свеклы

Технология приготовления: Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160 градусов до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, соль, сметанный соус. Тушат 10 минут при слабом нагреве

Требование к качеству: Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Вкус сладковатый

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование блюда: Огурец соленный с луком (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 30
 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
Огурец	60	48	6000	4800
Масло растительное	3	3	300	300
Лук	11	9	1100	900
Выход	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,51
Жиры (г)	3,05
Углеводы (г)	1,99
Энергетическая ценность,(ккал)	36,9

Ca (мг)	25
Mg (мг)	10
Fe (мг)	1,2
C (мг)	5

Технология приготовления: Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный лук и поливают растительным маслом.

Требование к качеству: Огурцы нарезаны ломтиками, лук соломкой. Вкус и аромат свойственный огурцам.

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование блюда: Огурец соленный с луком (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 30
 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
Огурец	100	80	10000	8000
Масло растительное	5	5	500	500
Лук	18	15	1800	1500
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,85
Жиры (г)	5,08
Углеводы (г)	3,31
Энергетическая ценность,(ккал)	61,5

Ca (мг)	41,67
Mg (мг)	16,67
Fe (мг)	2
C (мг)	8,33

Технология приготовления: Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный лук и поливают растительным маслом.

Требование к качеству: Огурцы нарезаны ломтиками, лук соломкой. Вкус и аромат свойственный огурцам.

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 233

Наименование блюда: **Икра свекольная (7-11 лет)**
 Номер рецептуры: **№ 233**
 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
Свекла	76	60*	7600	60*00
Масло растительное	6	6	600	600
Томатная паста	20	20	2000	2000
Лук	17	14	1700	1400
Выход	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,7
Жиры (г)	9,09
Углеводы (г)	16,32
Энергетическая ценность,(ккал)	138,12

Ca (мг)	44,2
Mg (мг)	21,36
Fe (мг)	2,5
C (мг)	4,3

* Масса отварной очищенной свеклы

Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, прогревают и охлаждают.

Требование к качеству: Овощи измельчены, консистенция сочная, однородная. Цвет малиново - красный. Вкус и запах свеклы, пассерованного лука и томата.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 233

Наименование блюда: **Икра свекольная (12 и старше лет)**
 Номер рецептуры: **№ 233**
 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
Свекла	95	75*	9500	75*00
Масло растительное	7	7	700	700
Томатная паста	28	25	2800	2500
Лук	21	18	2100	1800
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,38
Жиры (г)	11,36
Углеводы (г)	20,4
Энергетическая ценность,(ккал)	172,65

Ca (мг)	55,25
Mg (мг)	26,7
Fe (мг)	3,12
C (мг)	5,37

* Масса отварной очищенной свеклы

Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, прогревают и охлаждают.

Требование к качеству: Овощи измельчены, консистенция сочная, однородная. Цвет малиново - красный. Вкус и запах свеклы, пассерованного лука и томата.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

Салат из белокочанной капусты (7-11 лет)
 № 4

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	85	67	8500	6700
Масло растительное	8	8	800	800
Морковь	10	8	1000	800
Выход	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,67
Жиры (г)	4,05
Углеводы (г)	4,26
Энергетическая ценность,(ккал)	70,4

Ca (мг)	4,8
Mg (мг)	5,28
Fe (мг)	0,1
C (мг)	6,1

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь натирают, кладут в кастрюлю, добавляют соль. Затем добавляют растительное масло, хорошо перемешивают.

Требование к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Аромат и вкус кисло – сладкий

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда:
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:

Салат из белокочанной капусты (12 и старше лет)
 № 4

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	106	84	10600	8400
Масло растительное	10	10	1000	1000
Морковь	13	10	1300	1000
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,84
Жиры (г)	5,06
Углеводы (г)	5,3
Энергетическая ценность,(ккал)	88,0

Ca (мг)	6,0
Mg (мг)	6,6
Fe (мг)	0,2
C (мг)	7,62

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь натирают, кладут в кастрюлю, добавляют соль. Затем добавляют растительное масло, хорошо перемешивают.

Требование к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Аромат и вкус кисло – сладкий

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование блюда: Свежий помидор с луком (7-11 лет)
 Номер рецептуры: № 22
 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
Помидоры	86	72	8600	7200
Лук	10	8	1000	800
Масло растительное	6	6	600	600
Выход	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,58
Жиры (г)	8,19
Углеводы (г)	5,1
Энергетическая ценность,(ккал)	96,58

Ca (мг)	44,2
Mg (мг)	21,36
Fe (мг)	2,5
C (мг)	4,3

Технология приготовления: Лук очищается, нарезается полукольцами и укладывается вместе с помидорами порционно. Заправляют растительным маслом
Требование к качеству: Помидоры сохранили форму и сочность
Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование блюда: Свежий помидор с луком (12 и старше лет)
 Номер рецептуры: № 22
 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
Помидоры	108	89	10800	8900
Лук	13	11	1300	1100
Масло растительное	10	10	1000	1000
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,72
Жиры (г)	10,24
Углеводы (г)	6,38
Энергетическая ценность,(ккал)	120,72

Ca (мг)	55,25
Mg (мг)	26,7
Fe (мг)	3,12
C (мг)	5,37

Технология приготовления: Лук очищается, нарезается полукольцами и укладывается вместе с помидорами порционно. Заправляют растительным маслом
Требование к качеству: Помидоры сохранили форму и сочность
Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование блюда:

Консервированный помидор с луком (7-11 лет)
 № 22

Номер рецептуры:

№ 22

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
Помидоры	86	73	8600	7300
Масло растительное	8	8	800	800
Лук	10	8	1000	800
Выход	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,54
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	10,8

Ca (мг)	6
Mg (мг)	6,6
Fe (мг)	0,2
C (мг)	7,62

Технология приготовления: Помидоры нарезают, добавляют нашинкованный лук и заправляют растительным маслом.

Требование к качеству: Помидоры нарезаны дольками, сохранили форму и сочность

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование блюда:

Консервированный помидор с луком (12 и старше лет)
 № 22

Номер рецептуры:

№ 22

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
Помидоры	108	91	10800	9100
Масло растительное	10	10	1000	1000
Лук	13	11	1300	1100
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9
Жиры (г)	0
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	18

Ca (мг)	10
Mg (мг)	11
Fe (мг)	0,3
C (мг)	12,7

Технология приготовления: Помидоры нарезают, добавляют нашинкованный лук и заправляют растительным маслом.

Требование к качеству: Помидоры нарезаны дольками, сохранили форму и сочность

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **Сельдь с луком (7-11 лет)**
 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
Сельдь	141	70	14100	7000
Масло растительное	6	6	600	600
Лук	7	6	700	600
Выход	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,4
Жиры (г)	17,1
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	145,14

Ca (мг)	80
Mg (мг)	40
Fe (мг)	1,1
C (мг)	0

Технология приготовления: Сельдь разделяют на филе. Филе нарезают порционно, добавляют лук и растительное масло.

Требование к качеству: Вкус и аромат сельди и лука

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **Сельдь с луком (12 и старше лет)**
 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
Сельдь	176	105	17600	10500
Масло растительное	8	8	800	800
Лук	9	8	900	800
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	21,75
Жиры (г)	21,38
Углеводы (г)	0
Энергетическая ценность,(ккал)	181,42

Ca (мг)	10
Mg (мг)	50
Fe (мг)	1,38
C (мг)	0

Технология приготовления: Сельдь разделяют на филе. Филе нарезают порционно, добавляют лук и растительное масло.

Требование к качеству: Вкус и аромат сельди и лука

Температура подачи 14 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ФКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172

Наименование блюда:

Рыба тушеная с овощами (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 172

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
Минтай	169	141	16900	14100
Масло растительное	12	12	1200	1200
Лук	25	22	2500	2200
Морковь	48	41	4800	4100
Томат паста	13	13	1300	1300
Вода	21	21	2100	2100
Выход	120			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,27
Жиры (г)	10,56
Углеводы (г)	9,05
Энергетическая ценность,(ккал)	315,98

Ca (мг)	61,94
Mg (мг)	34,85
Fe (мг)	0,36
C (мг)	1,56

Технология приготовления: Рыбу режут на куски порционно, укладывают смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой, доводят до кипения, добавляют томат пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требование к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на разрезе белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей и томату.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



Утверждаю:
Директор ФКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172

Наименование блюда:

Рыба тушеная с овощами (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 172

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
Минтай	197	162	19700	16200
Масло растительное	12	12	1200	1200
Лук	29	26	2900	2600
Морковь	56	47	5600	4700
Томат паста	14	14	1400	1400
Вода	25	25	2500	2500
Выход	140			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,48
Жиры (г)	11,2
Углеводы (г)	9,56
Энергетическая ценность,(ккал)	368,65

Ca (мг)	61,6
Mg (мг)	0,42
Fe (мг)	0,46
C (мг)	2,1

Технология приготовления: Рыбу режут на куски порционно, укладывают смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой, доводят до кипения, добавляют томат пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требование к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на разрезе белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей и томату.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 141

Наименование блюда:

Запеканка из творога (12 и старше лет)

Номер рецептуры:

№ 141

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
Творог	169	168		
Крупа манная	12	12	16900	16800
Вода или молоко для каши	43	43	1200	1200
Мука пшеничная	14	14	4300	4300
Яйца	1/10	4	1400	1400
Сахар	12	12	1/1000	400
Масло сливочное	6	12	1200	1200
Масса готовой запеканки		6	600	600
Выход		180		18000
			180	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	19,96
Жиры (г)	19,43
Углеводы (г)	44,84
Энергетическая ценность,(ккал)	366,0

Ca (мг)	411,33
Mg (мг)	56,7
Fe (мг)	1,7
C (мг)	0,8

Технология приготовления: В горячую воду всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой и заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4см. Поверхность массы разравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 градусов до образования корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня.

Требование к качеству: Поверхность ровная, без трещин, цвет золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вловина В.Ю



Утверждаю:
Директор ГКОУ КК школа-интернат

С.В.Моряхина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 153

Наименование блюда:

Пудинг творожный запеченный (7-11 лет)

Номер рецептуры:

№ 153

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
Творог	137	113	13700	11300
Крупа манная	11	11	1100	1100
Изюм	15	15	1500	1500
Масло сливочное	5	5	500	500
Яйца	1/4	8	1/400	800
Сахар	11	11	1100	1100
Масса готового пудинга		150		15000
Выход			150	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	29,11
Жиры (г)	9,97
Углеводы (г)	47,7
Энергетическая ценность,(ккал)	385,2

Ca (мг)	247,6
Mg (мг)	42,03
Fe (мг)	1,44
C (мг)	0,2

Технология приготовления: В творог добавляем яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, вымытый и ошпаренный изюм, все перемешиваем. Белки взбивают и осторожно помешивая, вводят в массу. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4см. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250 градусов до образования корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – пудинг отделяется от стенок противня.

Требование к качеству: Поверхность ровная, без трещин, цвет золотистый, равномерный, на разрезе пудинг белый, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов.

Температура подачи 65 градусов

Медицинская сестра:  Вдовина В.Ю.