



УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

В.В. Тормосин

2026

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Чай с облепихой и сахаром

Номер рецептуры: 54-3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -чёрный	1,0	1,0
Сахар	7,0	7,0
Лимон	7,0	7,0
Вода	195,0	195,0
Выход	-	200/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,3	0,0	6,7	27,9	6,9	0,8	0,0	0,01	1,16

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объёма, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объём кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный лимон

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость, золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю с сахаром и лимоном.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин

2025

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Рыба тушеная в томате с овощами.

Номер рецептуры: 229 (стр. 194)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	90	61
Сахар	2	2
Морковь	23	18
Лук репчатый	10	8
Томатное пюре	10	10
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	2	2
Лавровый лист	0,01	0,01
Вода или бульон	19	19
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5
Выход	-	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,75	4,95	3,8	105	39,07	0,85	0,05	0,05	3,73

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло – серый, соуса – оранжево-красный, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин

2025
Тормосин В.В.

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: Каша рассыпчатая пшеничная

Номер рецептуры: 171 (стр. 162)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	60	60
Масло сливочное	5/10	5/10
Соль йодированная	0,01	0,01
Выход каши	-	150
Выход каши с маслом		155/160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,84	9,19	39,23	267	28,45	1,65	0,2	0,03	-

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время каша приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: желтовато-серый.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно-соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
И.В.В. Тормосин
2025

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Запеканка рисовая с творогом

Номер рецептуры: 188(стр. 174)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	60	60
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	124	124
Творог	32,4	32
Сахар	12	12
Сухари	2	2
Яйца	2/10 шт	8
Ванилин	0,02	0,02
Масло растительное (для смазки протвня)	2	2
Сметана	4	4
Масса полуфабриката	224	224
Масса готовой запеканки		200
Молоко сгущённое	10	10
Выход: с молоком сгущённым	-	200/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
13,82	10,68	79,06	472	199,84	1,22	0,08	0,22	0,48

Технология приготовления:

В готовую кашу, охлаждённую до 60-70 градусов, добавляют протёртый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворённый в небольшом количестве воды, и перемешивают.

Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

Подают запеканку с маслом, со сладкими соусами или молоком сгущённым.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы маслом, соусом или молоком сгущённым

Консистенция: сочная, рыхлая, мягкая.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе- белый или кремовый.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью творога, умеренно солёный

Запах: свойственный используемой крупе.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин

2025

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 203 (стр. 181)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	50	50
Соль йодированная	4,5	4,5
Масло сливочное	5	5
выход		150/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,73	6,07	31,98	205,50	12,75	0,85	0,06	0,03	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Варят макароны 20 – 30 минут, лапшу 20 – 25 минут, вермишель 10 – 12 минут. Проверяют на готовность на разрезе – не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, заправляют растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству:

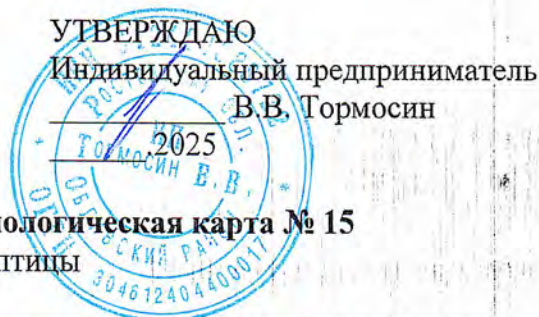
Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.



Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Плов из птицы

Номер рецептуры: 291 (стр. 233)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица (бедро кур)	113	113
Масло растительное	12	12
Лук репчатый	13	10
Морковь	17	13
Томатное пюре	8	8
Крупа рисовая	58	58
Соль йодированная	1,5	1,5
Масса тушеной птицы	-	83
Масса готового риса с овощами	-	167
Выход	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
21,1	12,33	45,56	378,33	58,0	2,35	0,16	0,16	7,77

Технология приготовления:

Птицу, рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Требования к качеству:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно - оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассированных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Гормосин
2025

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210 (стр.184)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	80	2 шт
Молоко	30	30
Соль йодированная	1,5	1,5
Масса омлетной смеси	110	110
Масло сливочное	2	2
Масса готового омлета		106
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом		116

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,78	19,2	2,04	112	39,86	1,02	0,04	0,2	0,1

Технология приготовления: Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем в 2,5 – 3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C 8 – 10 минут до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 – 3 шт. соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Температура подачи 65° С.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Гормосин
2025

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Картофель отварной.

Номер рецептуры: 310 (стр. 242)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	232	172
Масло сливочное	6	6
Соль йодированная	1,5	1,5
Выход	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,43	5,18	27,6	170,82	17,57	1,39	0,24	0,11	25,2

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль поваренную йодированную добавляют из расчета 4 г на 1 л воды. Картофель варят в течение 30-40 мин до готовности. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 мин. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

УТВЕРЖДАЮ



Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Рагу из птицы

Номер рецептуры: 289 (стр. 232)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	7-11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица (бедро)	93	93
Масло растительное	6	6
Картофель	152	152
Лук репчатый	17	17
Томат- пюре	8,2	8,2
Мука пшеничная	2	2
Морковь	30	30
Соль поваренная йодированная	3	3
Выход	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
7 - 11 лет								
17,14	16,1	21,71	300					

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30 – 35г. Обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, 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.

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

В.В. Тормосин

2026

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Курица тушеная с морковью

Номер рецептуры: 54-25(стр. 104)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся образовательных организаций. ФБУН Новосибирский НИИ гигиены.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица(грудка)	67,2	59,5
Масло растительное	2,7	2,7
Сметана	9,0	9,0
Масло сливочное	1,8	1,8
Мука	2,7	2,7
Соль йодированная	0,7	0,7
Морковь	28,4	23,0
Лук	12,9	10,0
Лавровый лист	0,01	0,01
Выход с соусом		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,1	6,3	4,4	131,3	22,0	1,0	0,04	0,05	1,3

Технология приготовления

Мясо птицы размораживают, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанный противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности.

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 120С, не допускают изменения цвета, охлаждают до 70С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем заливают оставшейся водой и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведённой до кипения и варят 3-5 мин

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

В.В. Тормосин

2025

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376 (стр. 269-270)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -чёрный	1,0	1,0
Сахар	7,0	7,0
Вода	200,0	200,0
Выход	-	200/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,20	0,00	6,5	26,8	4,5	0,7	0,0	0,1	0,04

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объёма, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объём кипятка, сахар. Чай разливают по стаканом.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
Тормосин В.В. Тормосин
2025

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Кнели из кур

Номер рецептуры: 374 (стр. 238)

Наименование источника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица/ грудка кур/	80	76
Крупа рисовая	7	7
Молоко или вода	8	8
Масса вязкой каши	-	30
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката	-	54г 2 шт
Масса готовой кнели	-	40
Соль йод.	0,1	0,1
Выход с маслом		45+45

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
13,34	19,86	5,06	252	57,6	1,22	0,04	0,12	1,46

Технологическое описание:

Мясо кур пропускают два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой кашей, добавляют соль, молоко или воду, сливочное масло, тщательно перемешивают и взбивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 гр и варят их на пару. Отпускают кнели с гарниром и маслом.

Гарнир- макаронные изделия отварные, картофель в молоке

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме кнелей одинакового размера уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: светлый, белый.

Вкус: нежный, сочный. Свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы, приготовленным на пару.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин
_____.2026

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Чай с облепихой и сахаром

Номер рецептуры: 54-

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -чёрный	1,0	1,0
Сахар	7,0	7,0
Облепиха	12,8	12,0
Вода	200,0	200,0
Выход	-	200/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,3	0,6	7,0	35,0	6,8	0,9	0,0	0,01	9,64

Технология приготовления:

Ягоды свежемороженые или свежие перебирают, удаляют плодоножки, моют кипячёной водой.

Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объёма, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объём кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам, порционно добавляют ягоды.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю с ягодами.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин
2026

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	54,0	54,0
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло сливочное	6,8	6,8
Вода	324,0	324,0
Выход	-	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,6	5,4	36,4	208,7	6,0	0,5	0,03	0,03	-

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в тёплой воде несколько раз меняя воду.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся, консистенция- мягкая.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно-соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель

В.В. Тормосин

2026



Технологическая карта № 30

Наименование изделия: Каша рассыпчатая ячневая

Номер рецептуры: 171 (стр. 162)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	50	50
Масло сливочное	5	5
Соль йодированная	0,5	0,5
Вода	103,8	103,8
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,98	7,89	31,18	219	52,3	2,65	0,13	0,06	-

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время каша приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет:

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно-соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин
2026

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 108 (стр. 126)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	66,75	50
Морковь	12,5	10
Клецки готовые	-	65
Лук	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Соль йодированная	1,5	1,5
Вода или бульон	187,5	187,5
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,56	4,59	18,79	144,25	33,4	1,17	0,105	0,075	5,75

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа – сохранили форму нарезки.

Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; клецки - упругие.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: овощей.



УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин

2026

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: 102 (стр.123)

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	32	32
Морковь	10	10
Горох лущеный	16	16
Петрушка(корень)	3,25	2,5
Лук	12	10
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	0,37	0,37
Бульон или вода	175	175
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,49	5,27	16,53	148,25	42,67	2,05	0,22	0,07	5,82

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук, соль и варят до готовности.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового; светло - коричневый - фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин

2026

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 88 (стр.117)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель	40	30
Морковь	12,5	10
Лук	12	10
Масло растительное	5	5
Томатное пюре	2,5	2,5
Соль йодированная	1,5	1,5
Бульон или вода	200	200
Лавровый лист	0,4	0,4
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,76	4,95	7,9	89,75	49,25	0,82	0,05	0,04	15,77

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусты.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Гормосин
2026

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: 102 (стр.123)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	66,75	50
Морковь	12,5	10
Горох лущеный	20	20
Петрушка(корень)	3,25	2,5
Лук	12	10
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	0,37	0,37
Бульон или вода	175	175
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,49	5,27	16,53	148,25	42,67	2,05	0,22	0,07	5,82

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук, соль и варят до готовности.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, корней и лука.

.2026

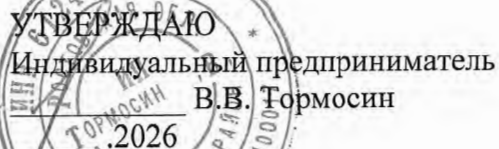


Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	75
Морковь	12,5	10
Крупа рисовая, пшено, .	5	5
Лук	12	10
Соль йодированная	1,5	1,5
Масло растительное	2,0	2,0
Вода	187,5	187,5
Выход		250

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
1,97	2,71	12,11	85,75	26,7	7,55	0,09	0,055	8,25

Запах: продуктов, входящих в суп.



Наименование изделия: Каша рассыпчатая пшеничная

Номер рецептуры: 171 (стр. 162)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Химический состав данного блюда

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время каша приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет:

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно-соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин
_____.2026



Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Салат из квашенной капусты

Номер рецептуры: 47 (стр. 99)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	7-11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	57	50
Лук зеленый	6	5
или лук репчатый	6	5
Сахар	2,5	2,5
Масло растительное	2,5	2,5
Выход	-	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
7 - 11 лет								
1,19	3,5	5,9	60	36,5	0,4	0,01	0,01	13,86

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый – полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашенной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашенной капусте



Технологическая карта № 26

Наименование изделия: Чай с лимоном и сахаром

Номер рецептуры: 54-3

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -чёрный	1,0	1,0
Сахар	7,0	7,0
Лимон	7,0	7,0
Вода	195,0	195,0
Выход	-	200/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,3	0,0	6,7	27,9	6,9	0,8	0,0	0,01	1,16

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объёма, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объём кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный лимон

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю с сахаром и лимоном.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель

В.В.Тормосин

2026

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Курица тушеная с морковью

Номер рецептуры: 54-25(стр. 104)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся образовательных организаций. ФБУН Новосибирский НИИ гигиены.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица(грудка)	67,2	59,5
Масло растительное	2,7	2,7
Сметана	9,0	9,0
Масло сливочное	1,8	1,8
Мука	2,7	2,7
Соль йодированная	0,7	0,7
Морковь	28,4	23,0
Лук	12,9	10,0
Лавровый лист	0,01	0,01
Выход с соусом		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,1	6,3	4,4	131,3	22,0	1,0	0,04	0,05	1,3

Технология приготовления

Мясо птицы размораживают, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанный противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крыжкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности.

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 120С, не допускают изменения цвета, охлаждают до 70С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем заливают оставшейся водой и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведённой до кипения и варят 3-5 мин

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.



УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Салат из свеклы с черносливом

Номер рецептуры: 54 (стр. 20)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	7-11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	62,2	49,8*
Чернослив	7,2	7,2
Масло растительное	3,6	3,6
Выход	-	60

*Масса вареной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7 - 11 лет								
0,9	3,2	7,8	63,8	21	24	0,01	0,03	2,08

Технология приготовления:

Чернослив перебирают, промывают в тёплой воде, замачивают на 20-30 минут в горячей воде, нарезают кусочками.

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают или запекают в жарочном шкафу до готовности, очищают от кожицы, нарезают тонкой соломкой.

Смешивают чернослив с нарезанной свеклой, добавляют растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и чернослив аккуратно нарезаны.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно - малиновый.

Вкус: умеренно сладкий

Запах: свеклы и чернослива

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин
_____.2026



Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 171 (стр. 162)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69,0	69,0
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло сливочное	6,8	6,8
Вода	102,0	102,0
Выход	-	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,2	6,9	35,9	238,9	14,0	4,0	0,21	0,12	-

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время каша приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: желтовато-серый.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно-соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин
_____.2026



Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов.

Номер рецептуры: 349 (стр. 258)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	26,8	25
Сахар-песок	7	7
Вода	200	200
Выход	-	200

- Масса фруктов отварных

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,5	0,0	19,3	81,0	50	0,1	0,0	0,0	0,0

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
В.В. Тормосин
_____.2026

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: 294 (стр. 235)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица/ грудка кур/	84	74
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	26	26
Внутренний жир	4	4
Сухари	50	5
Соль Йодированная	0,2	0,2
Масса полуфабриката панированного в сухарях	-	115
Масло растительное	3	3
Масса жаренных котлет	-	100
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом	-	100/10/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
17,44	16,76	16,28	286	59,78	3,62	0,2	0,18	0,9

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры – каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жаренный (из сырого).

Соусы – сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель

В.В. Тормосин

2025

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Каша манная жидкая молочная

Номер рецептуры: 121 (стр. 131)

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях - под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (м.д.ж. 2,5%-3,2 %)	100	100
Вода	75	75,0
Крупа манная	31	31
Сахар	6	6
Соль йодированная	0,25	0,25
Масло сливочное	10	10
Выход		210

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,71	4,47	7,68	89,0	159,5	0,15	0,045	0,17	0,83

Технология приготовления:

манную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа -разваренная крупа ,на на поверхности –масло сливочное.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка,положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: жидкой части – белый с кремовым оттенком, на поверхности – слой желтого сливочного масла.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Температура подачи 65° С.