

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ ЦО 8

Матвеева

/Матвеева Т.Н./

Н.И. Калитин 2022г



Генеральный директор

ООО "ВЕКТОР"

/Бабаков Р.И./

Врач-диетолог

/Полещук И.А./

**Меню с адаптацией для обучающихся
7-11 лет, страдающих пищевой аллергией,
в общеобразовательных организациях,
расположенных на территории Тульской
области**

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: с ограничениями в питании

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
Понедельник, 1 неделя		
Завтрак		
54-22к-2020	Каша вязкая кукурузная на воде с растительным маслом	200
54-6о-2020	Яйцо вареное	50
Пром.	Зеленый горошек консервированный	40
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200
Пром.	Батон йодированный	40
Пром.	Яблоко	120
Итого за завтрак		650
Обед		
54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60
54-24с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200
54-22г-2020	Рис отварной с растительным маслом	150
54-21м-2020	Курица отварная	90
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Итого за обед		760
Полдник		
Пром.	Мандарин	100
Пром.	Сок морковный	200
Итого за полдник		300
Итого за день		1710
№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
Вторник, 1 неделя		
Завтрак		
54-28з-2020	Свекла отварная дольками	60
Пром.	Яблоко	120
54-1г-2020	Макаронные изделия с растительным маслом	160
295	Рыба отварная	90
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200
Пром.	батон йодированный	30
Итого за завтрак		660
Обед		
54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему с растительным маслом	240
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Итого за обед		810
Полдник		
Пром.	Напиток тыквенный	200
Пром.	Яблоко	120
Итого за полдник		320
Итого за день		1790

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Среда, 1 неделя	
	Завтрак	
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	70
54-26к-2020	Каша вязкая пшеница на воде с растительным маслом	200
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200
Пром.	батон йодированный	30
	Итого за завтрак	500
	Обед	
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	80
54-1с-2020	Щи из свежей капусты вегетарианские	250
54-24г-2020	Каша гречневая рассыпчатая с растительным маслом	150
54-27м-2020	Тефтели из говядины с растительным маслом	90
54-2хн-2020	Компот из кураги	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Зефир	25
	Итого за обед	865
	Полдник	
Пром.	Сок яблочный	200
Пром.	Груша	100
	Итого за полдник	300
	Итого за день	1665
№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Четверг, 1 неделя	
	Завтрак	
54-22к-2020	Каша вязкая кукурузная на воде с растительным маслом	200
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200
Пром.	Мандарины	100
Пром.	Джем	20
Пром.	батон йодированный	30
	Итого за завтрак	550
	Обед	
54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60
54-10с-2020	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая) вегетарианский	200
54-12м-2020	Гюлс с курицей	220
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Пром.	батон йодированный	30
	Итого за обед	740
	Полдник	
Пром.	Сок персиковый	200
Пром.	Апельсин	150
	Итого за полдник	350
	Итого за день	1640

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Пятница, 1 неделя	
	Завтрак	
54-13з-2020	Салат из спелых отварной	60
54-1г-2020	Макаронны отварные с растительным маслом	160
54-28м-2020	Котлета из курицы с маслом растительным	90
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200
Пром.	батон йодированный	40
	Итого за завтрак	550
	Обед	
54-17з-2020	Салат из моркови и чернослива	100
54-21с-2020	Суп картофельный с рыбой	250
54-10м-2020	Капуста тушеная с мясом и растительным маслом	240
54-4хн-2020	Компот из яблок	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Пром.	батон йодированный	40
	Итого за обед	860
	Полдник	
Пром.	Мандарины	100
Пром.	Сок яблочный	200
	Итого за полдник	300
	Итого за день	1710
№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Суббота, 1 неделя	
	Завтрак	
Пром.	Джем	20
54-21к-2020	Каши "Дружба" на воде с растительным маслом	200
54-6с-2020	Яйцо вареное	50
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200
Пром.	батон йодированный	40
Пром.	Яблоко	120
	Итого за завтрак	630
	Обед	
54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	100
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250
54-23г-2020	Картофель отварной с растительным маслом	150
54-1р-2020	Рыба тушеная в томате с овощами	100
54-2хн-2020	Компот из кураги	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40
Пром.	Мармелад фруктово-ягодный формовой	20
Пром.	батон йодированный	40
	Итого за обед	900
	Полдник	
Пром.	Сок яблочный	200
Пром.	Груша	100
	Итого за полдник	300
	Итого за день	1830

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Понедельник, 2 недели	
	Завтрак	
54-33к-2020	Каша вязкая пшеничная на воде с растительным маслом	200
54-3з-2020	Помидор в нарезке	60
54-6о-2020	Ябло вареное	50
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Апельсин	150
	Итого за завтрак	490
	Обед	
54-8з-2020	Салат из белокочанной капусты с морковью	60
54-3с-2020	Рассольник Ленинградский вегетарианский	250
54-12г-2020	Каша пшеница рассыпчатая с растительным маслом	150
54-21м-2020	Курица отварная	90
54-34хн-2020	Компот из яблок с лимоном	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Пром.	батон йодированный	30
	Итого за обед	810
	Полдник	
Пром.	Яблоко	100
Пром.	Сок персиковый	200
	Итого за полдник	300
	Итого за день	1600
№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Вторник, 2 недели	
	Завтрак	
Пром.	Джем	20
54-29к-2020	Каша вязкая овсяная на воде с растительным маслом	200
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200
Пром.	батон йодированный	40
Пром.	Мандарин	100
	Итого за завтрак	560
	Обед	
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	100
54-1с-2020	Щи из свежей капусты вегетарианские	250
54-23г-2020	Картофель отварной с растительным маслом	150
54-11р-2020	Рыба тушеная в томате с овощами	100
54-2хн-2020	Компот из кураги	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40
Пром.	батон йодированный	30
	Итого за обед	870
	Полдник	
54-6о-2020	Ябло вареное	50
54-23хн-2020	Квас из смородины	200
Пром.	Зефир	50
	Итого за полдник	300
	Итого за день	1730

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Среда, 2 неделя	
	Завтрак	
54-22к-2020	Каша вязкая кукурузная на воде с растительным маслом	200
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200
Пром.	Яблоко	120
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Джем	20
	Итого за завтрак	570
	Обед	
54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	75
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250
54-24г-2020	Каша гречневая рассыпчатая с растительным маслом	150
54-27м-2020	Тефтели из говядины с растительным маслом	90
54-7хп-2020	Компот из смородины	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Пром.	батон йодированный	30
	Итого за обед	825
	Полдник	
Пром.	Банан	170
Пром.	Сок яблочно-виноградный	200
	Итого за полдник	370
	Итого за день	1765
№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
	Четверг, 2 неделя	
	Завтрак	
54-12з-2020	Икра морковная	100
54-2г-2020	Макаронные отварные с овощами и растительным маслом	170
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Сок яблочный	200
	Итого за завтрак	500
	Обед	
54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60
54-21с-2020	Суп картофельный с рыбой	200
54-10м-2020	Капуста тушеная с мясом и растительным маслом	240
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Пром.	Сок абрикосовый	200
Пром.	батон йодированный	30
	Итого за обед	760
	Полдник	
Пром.	Яблоко	120
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200
Пром.	Зефир	25
	Итого за полдник	345
	Итого за день	1605

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
Пятница, 2 неделя		
Завтрак		
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	80
54-12г-2020	Каша пшеница рассыпчатая с растительным маслом	150
54-21м-2020	Курица отварная	90
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200
Пром.	батон йодированный	30
Итого за завтрак		550
Обед		
54-2з-2020	Огурец в нарезке	60
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский	250
54-22г-2020	Рис отварной с растительным маслом	150
54-31м-2020	Опадьи из печени по-купецки с маслом растительным	90
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Итого за обед		810
Полдник		
Пром.	Сок ананасовый	200
Пром.	Груша	100
Итого за полдник		300
Итого за день		1660
№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.
Суббота, 2 неделя		
Завтрак		
Пром.	Джем	15
54-21к-2020	Каша "Дружба" на воде с растительным маслом	200
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200
Пром.	батон йодированный	30
Пром.	Мандарины	100
Итого за завтрак		545
Обед		
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	60
54-24с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему с растительным маслом	240
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30
Пром.	батон йодированный	30
Итого за обед		810
Полдник		
Пром.	Яблоко	120
Пром.	Сок персиковый	200
Итого за полдник		320
Итого за день		1675
Средние показатели за завтрак		563
Средние показатели за обед		818
Средние показатели за полдник		317
Средние показатели за период		1698

Список использованной литературы:

1. Рекомендации по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания детей с пищевой аллергией Новосибирск 2020 г.
2. Попова. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей дошкольного возраста Новосибирск 2021-2021 г.
3. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий Перевалов 2021 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013077

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша вязкая пшеничная на воде с растительным маслом 200 гр.

Номер рецептуры: 54-33к-2020

Наименование сборника рецептов:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вода	165	165	16 500	16 500
Крупа пшеничная	50	50	5 000	5 000
Масло растительное	10	10	1000	1000
Сахар	3	3	300	300
Соль йодированная	1	1	100	100
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,9
Жиры (г):	9,1
Углеводы (г):	35,4
Эн. ценность (ккал):	246,9

Ca (мг):	4,0
Mg (мг):	1,0
Fe (мг):	3,0
C (мг):	0,0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растительное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Технолог *Евгений Александрович*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013553

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша вязкая пшеница на воде с растительным маслом 200 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-26к-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рес.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пшено	50	50	5 000	5 000
Сахар	3	3	300	300
Масло растительное	10	10	1000	1000
Вода	156	156	15 600	15 600
Соль йодированная	1	1	100	100
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,6
Жиры (г):	10,1
Углеводы (г):	34,3
Эн. ценность (ккал):	250,2

Ca (мг):	16
Mg (мг):	45
Fe (мг):	3
C (мг):	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают. В кипящую воду, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении. За 2-3 минуты до готовности добавляют растительное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Технолог

Евгений Гинзбург

Зав. производством

_____ / _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013410

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) вегетарианский 200гр.

Номер рецептуры: Рец.54-10с-2020

Наименование сборника рецептов: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	27,2	20	2 720	2 000
Перловая крупа	8	8	800	800
Капуста свежая	30	24	3 000	2 400
Лук репчатый	10	8	1 000	800
Морковь	10	8	1 000	800
Масло растительное	4	4	400	400
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Бульон	170,0	170,0	17 000	17 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,100
Жиры (г):	5,8
Углеводы (г):	10,80
Эн. ценность (ккал):	115,6

Ca (мг):	
Mg (мг):	12,38
Fe (мг):	0,6167
C (мг):	

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупу перловую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью.

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.

Технолог Татьяна Александровна

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012712

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Апельсин) 150 гр

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Апельсин	150	150	15 000	15 000
Выход:	150		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,4
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	12,2
Эн. ценность (ккал):	56,7

Ca (мг):	68
Mg (мг):	26
Fe (мг):	0,6
C (мг):	120

Технология приготовления:

Плоды промыть под проточной водой. Подготовленные плоды раздать поштучно.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.

Цвет: соответствует сорту плодов;

Вкус: соответствует сорту плодов;

Запах: соответствует виду плодов, без постороннего запаха и привкуса.

Технолог В. В. В. В. В. В.

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012693

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной 40гр

Номер рецептуры: 18

Наименование сборника рецептов: Для обуч.образовательных организаций Кучма.2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40	4 000	4 000
Выход:	40		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,20
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	19,60
Эн. ценность (квал):	95,0

Ca (мг):	5,7
Mg (мг):	13,8
Fe (мг):	1,056
C (мг):	0

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровный ломтик хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: соответствует виду хлеба

Технолог Ринд Журина

Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013519

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты из курицы с маслом растительным 90 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-28м-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе куриное	73	67,2	7 300	6 720
Хлеб пшеничный	11	11	1 100	1 100
Сухари панировочные	10	10	1 000	1 000
Масло растительное	2,5	2,5	250	250
Соль йодированная	0,2	0,2	20	20
Вода	26	26	2 600	2 600
Выход:	90		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,04
Жиры (г):	3,96
Углеводы (г):	10,68
Эн. ценность (ккал):	145,8

Ca (мг):	25,2
Mg (мг):	60
Fe (мг):	1,2
C (мг):	0

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки кругло-приплюснутой формы шириной 2-2,5 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто

румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и

запах: куриного мяса.

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013033

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной 60 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-13з-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	71,2	57	7 120	5 700
Масло растительное	3	3	300	300
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,800
Жиры (г):	2,700
Углеводы (г):	4,600
Эн. ценность (ккал):	45,70

Ca (мг):	
Mg (мг):	12,54
Fe (мг):	0,8067
C (мг):	

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет - темно-малиновый; вкус и запах - свойственные свекле.

Технолог Татьяна Журилова

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013528

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша "ДРУЖБА" на воде с растительным маслом,
200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-21к-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рис	15	15	1 500	1 500
Пшено	11	11	1 100	1 100
Сахар	3	3	300	300
Масло растительное	10	10	1000	1000
Соль йодированная	1	1	100	100
Вода	172	172	17 200	17 200
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,2
Жиры (г):	9,2
Углеводы (г):	20,2
Эн. ценность (ккал):	172,1

Ca (мг):	10
Mg (мг):	14
Fe (мг):	1
C (мг):	0

Технология приготовления:

Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают. Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду до полуготовности. Крупы соединяют, заливают водой, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы.

За 10 минут до готовности добавляют растительное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная; цвет, вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Технолог

Евгений Журиков

Зав. производством

_____/_____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабиков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013402

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из кураги 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-2хн-2020

Наименование сборника рецептур:

Сб.рецептур блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	7	7	700	700
Курага	21,4	20	2 140	2 000
Вода	202,0	202	20 200	20 200
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	15,600
Эн. ценность (ккал):	66,90

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	0,621
C (мг):	

Технология приготовления:

Фрукты перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения.

Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают.

При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают отваром.

Для буфет раздаточных: Готовый компот разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом; цвет -

желтоватый; вкус - сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

Технолог Алиса Викторовна

Зав. производством _____/_____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабиков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013084

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба тушеная в томате с овощами 100 гр**

Номер рецептуры: **Рец.54-11р-2020**

Наименование сборника рецептур: **Сбр.реп.блюда и типовых меню Новосибирск 2021**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	66,3	61,0	6 630	6 100
Сахар	1,1	1,1	110	110
Томатная паста	5,6	5,6	5600	5600
Лук репчатый	17,3	13,9	1 730	1 390
Морковь	31,1	24,9	3 110	2 490
Масло растительное	3	3	330	330
Соль йодированная	0,2	0,2	20	20
Вода	19,4	19,4	1 940	1 940
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,9
Жиры (г):	7,4
Углеводы (г):	6,3
Эн. ценность (ккал):	147,3

Ca (мг):	44,3
Mg (мг):	57,09
Fe (мг):	1,17
C (мг):	2,7

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и добавляют томатной пасты. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 90 градусов.

Порционные куски рыбы укладывают в смазанный маслом противень, на рыбу укладывают пассерованные овощи, заливают водой на высоту рыбы, добавляют сахар, соль и запекают до готовности в духовом шкафу (пароконвектомате) - 40-45 минут.

Для buffet раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу buffet-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу buffet-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - куски рыбы целые, не развалившиеся; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах - соответствуют данному блюду, рыбный с овощами.

Технолог *Алиса Александровна*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013392

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Картофель отварной с растительным маслом 150 гр.

Номер рецептуры: Рец 54-23г-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	181,6	134	18 160	13 400
Масло растительное	6	6	600	600
Соль йодированная	0,5	0,5	50	50
Выход:	150		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,5
Жиры (г):	6,1
Углеводы (г):	23,9
Эн. ценность (ккал):	160,6

Ca (мг):	14
Mg (мг):	27
Fe (мг):	1
C (мг):	11

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, моют повторно, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, добавляют растительное масло и прогревают.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма нарезки картофеля должна сохраниться; консистенция - рыхлая, картофель частично разварен; вкус и запах - отварного картофеля.

Технолог Евгений Евриков Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабиков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013020

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свежих помидоров и огурцов 100г.

Номер рецептуры: Рец. 54-5з-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбл.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Лук репчатый	13,6	12	1 360	1 200
Огурец свежий	39,5	35	3 950	3 500
Помидоры свежие	54,2	48	5 420	4 800
Масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,0
Жиры (г):	5,1
Углеводы (г):	3,1
Эн. ценность (ккал):	62,4

Ca (мг):	
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	0,6347
C (мг):	

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлага, ситек. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлага, ситек. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Лук перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус и запах - свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

Технолог *Евгений Александрович*

Зап. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012712
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрукты свежие (Груша) 100 гр**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов: **ТТК**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Груша	100	100	10 000	10 000
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	10,3
Эн. ценность (ккал):	45,5

Ca (мг):	68
Mg (мг):	26
Fe (мг):	0,6
C (мг):	120

Технология приготовления:

Плоды промыть под проточной водой. Подготовленные плоды раздать поштучно.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.

Цвет: соответствует сорту плодов;

Вкус: соответствует сорту плодов;

Запах: соответствует виду плодов, без постороннего запаха и привкуса.

Технолог *Андрей Андреевич*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013024

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Помидор в нарезке 60 гр

Номер рецептуры: Рец.54-3з-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюдо и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	67,8	60	6 780	6 000
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	2,30
Эн. ценность (квал):	12,80

Ca (мг):	9,49
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,61
C (мг):	16,95

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки.

Для буфет раздаточных: Готовую закуску раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - помидоры нарезаны дольками или кружочками; цвет - красный; вкус и запах - свойственный помидорам.

Технолог *Евгений Александрович*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013378

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из белокочанной капусты 60 гр

Номер рецептуры: Рец.54-Тз-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	94	75	9 400	7 500
Лук репчатый	7,5	6	750	600
Морковь	7,5	6	750	600
Сахар	2	2	200	200
Масло растительное	6	6	600	600
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Лимонная кислота	0,2	0,2	20	20
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,512
Жиры (г):	6,108
Углеводы (г):	6,200
Эн. ценность (ккал):	85,80

Ca (мг):	40,39
Mg (мг):	15,18
Fe (мг):	0,5500
C (мг):	34,78

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком, выделившийся сок отжимают.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой или натирают на терке.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают и мелко шинкуют.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, раствор лимонной кислоты, масло растительное и перемешивают.

Для буфет раздаточных: готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохраняющаяся; консистенция - легкая хрустящая;

цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Технолог

Анна Викторовна

Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013027

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из белокачанной капусты с морковью 60 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-8»-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	62,5	50	6 250	5 000
Морковь	7,5	6	750	600
Сахар	3	3	300	300
Масло растительное	5	5	500	500
Соль водированная	0,3	0,3	30	30
Вода	4	4	400	400
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,000
Жиры (г):	6,100
Углеводы (г):	5,800
Эн. ценность (квал):	81,50

Ca (мг):	33,22
Mg (мг):	12,85
Fe (мг):	0,4500
C (мг):	37,88

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм). Капусту и морковь складывают в кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Технолог *Анна Фурцева* Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013427

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рассольник Ленинградский вегетарианский 250 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-3с-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	102	75	10 200	7 500
Рис	5	5	500	500
Лук репчатый	12,5	10	1 250	1 000
Морковь	12,5	10	1 250	1 000
Огурец соленый	19	15	1 900	1 500
Масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Бульон	187,5	187,5	18 750	18 750
Выход:	250		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,900
Жиры (г):	7,20
Углеводы (г):	17,00
Эн. ценность (ккал):	156,90

Ca (мг):	34,32
Mg (мг):	34,500
Fe (мг):	1,3000
C (мг):	23,28

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением воды. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подупреваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы.

За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

Для буфет раздаточных: Готовый суп раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.

Технолог *Алиса Александровна*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013556

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша пшеничная рассыпчатая с растительным маслом
150 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-12г-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рес.блюд и типовых меню Новосибирск 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пшено	58,5	58,5	5 850	5 850
Масло растительное	5,5	5,5	550	550
Соль йодированная	0,5	0,5	50	50
Выход:	150		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,400
Жиры (г):	6,500
Углеводы (г):	35,5000
Эн. ценность (ккал):	225,80

Ca (мг):	10,69
Mg (мг):	12,310
Fe (мг):	0,440
C (мг):	0

Технология приготовления:

Круду перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растительного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 С или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся масло, проваривают еще 5 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры блюда, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технолог *Григорьев* Зав. производством _____/_____/

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013431

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из яблок с лимоном 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-34хн-2020

Наименование сборника рецептур: Обр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	10	10	1 000	1 000
Яблоко	56	49,2	5 600	4 920
Лимон	16	14,4	1 600	1 440
Вода	180	180,0	18 000	18 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,2000
Жиры (г):	0,2000
Углеводы (г):	11,0000
Эн. ценность (ккал):	46,7000

Ca (мг):	15,66
Mg (мг):	1,23
Fe (мг):	0,13
C (мг):	12

Технология приготовления:

Яблоки и лимоны моют проточной водой, режут на дольки удаляют семена, измельчают.

Варят фрукты при слабом кипении 5-6 минут, добавляют сахар, доводят до кипения и варят 10-12 минут.

Готовый компот охлаждают, процеживают и

разливают в стаканы, предварительно разложив туда фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 °С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды и яблоки сохранили форму; вкус - кисло-сладкий фруктовый, запах - приятный.

Технолог *Гуляева Г.И.*

Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013036

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Винегрет с растительным маслом 100 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-163-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	31,9	22	3 190	2 200
Лук репчатый	18,8	15	1 880	1 500
Морковь	12,5	10	1 250	1 000
Свекла	18,8	15	1 880	1 500
Огурец соленый	37,5	30	3 750	3 000
Масло растительное	10	10	1 000	1 000
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	8,90
Углеводы (г):	6,70
Эн. ценность (ккал):	111,90

Ca (мг):	29,08
Mg (мг):	21,47
Fe (мг):	1,02
C (мг):	12,64

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 x 6 мм, отжимают. Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют. Все овощи, за исключением свеклы соединяют, заправляют растительным маслом и солью. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция - вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах соответствуют виду овощей.

Технолог

Андрей Андреевич

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.



Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013433

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша вязкая овсяная на воде с растительным маслом
200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-29к-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Геркулес	50	50	5 000	5 000
Сахар	3	3	300	300
Масло растительное	10	10	1000	1000
Соль йодированная	1	1	100	100
Вода	160	160	16000	16000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,700
Жиры (г):	11,300
Углеводы (г):	38,600
Эн. ценность (ккал):	279,20

Ca (мг):	39
Mg (мг):	55,0
Fe (мг):	2,0
C (мг):	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет, добавляют растительное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Технолог *Евгений Андреевич*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013436

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из смородины 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-23хн-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.рец.блюд и типовых междо Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крахмал	6	6	600	600
Сахар	7	7	700	700
Смородина с/м	25,7	24	2 570	2 400
Вода	180,0	180	18 000	18 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,200
Жиры (г):	0,100
Углеводы (г):	12,200
Эн. ценность (ккал):	50,60

Ca (мг):	10,12
Mg (мг):	8,51
Fe (мг):	0,400
C (мг):	51,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают. Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: ягодный.

Технолог Анна Анискина Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013439

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы отварной 75 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-13з-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	89	71,2	8 900	7 120
Масло растительное	4	4	400	400
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Выход:	75		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,000
Жиры (г):	3,4000
Углеводы (г):	5,7000
Эн. ценность (ккал):	57,100

Ca (мг):	34,03
Mg (мг):	19,580
Fe (мг):	1,2500
C (мг):	8,9

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет - темно-малиновый; вкус и запах - свойственные свекле.

Технолог Алиса Александровна

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013441

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из смородины 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-7хп-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рецептур блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	7	7	700	700
Смородина с/м	32,1	30	3 210	3 000
Вода	168,0	168	16 800	16 800
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,3
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	8,400
Эн. ценность (ккал):	35,50

Ca (мг):	11,77
Mg (мг):	9,95
Fe (мг):	0,440
C (мг):	64,2

Технология приготовления:

Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды (замороженные) и проваривают 10-12 минут.

Компот охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

Технолог Елена Владимировна

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013442

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фрукты (банан) 170гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Банан	170	170	17 000	17 000
Выход:	170		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на I порцию

Белки (г):	2,60
Жиры (г):	0,90
Углеводы (г):	35,7
Эн. ценность (ккал):	160,70

Ca (мг):	13,6
Mg (мг):	30
Fe (мг):	0,20
C (мг):	17

Технология приготовления:

Фрукты промыть под проточной водой. Подготовленные плоды раздать поштучно.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влаги.

Цвет: соответствует сорту плодов;

Вкус: соответствует сорту плодов;

Запах: соответствует виду плодов, без постороннего запаха и привкуса.

Технолог Виктор Викторович Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013555

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Икра морковная 100 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-12з-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	93,8	75	9 380	7 500
Лук репчатый	22,5	18	2 250	1 800
Томатная паста	10	10	1 000	1 000
Сахар	1,2	1,2	120	120
Масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,100
Жиры (г):	7,100
Углеводы (г):	10,1000
Эн. ценность (ккал):	113,200

Ca (мг):	35,44
Mg (мг):	35,6
Fe (мг):	1,0800
C (мг):	11,44

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, пропускают через мясорубку (для готовой продукции).

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту.

Морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция - густая, однородная; цвет - морковно-оранжевый; вкус и запах - соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Технолог *А.И. Сидорова*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабахов Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013445

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Макаронны отварные с овощами с
растительным маслом 170 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-2г-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронны	42	42	4 200	4 200
Морковь	30	24	3 000	2 400
Зеленый горошек консервированный	14,5	9,4	1 450	9 400
Паста томатная	5	5	500	500
Масло растительное	10	10	1000	1000
Соль йодированная	0,6	0,6	60	60
Выход:	170		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,30
Жиры (г):	7,80
Углеводы (г):	30,0
Эн. ценность (ккал):	212,70

Ca (мг):	20,4
Mg (мг):	20,4
Fe (мг):	1,02
C (мг):	2,28

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, растительным маслом и томатной пастой 5-7 минут. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатной пастой, заправляют растительным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 минут, охлаждают до необходимой температуры. Блюдо готово к раздаче.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия должны сохранить форму, хорошо отделяться друг от друга, овощи сохраняют форму, цвет, вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

Технолог *Валентина*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013021

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Огурец в нарезке 60гр.

Номер рецептуры: Рец.54-2з-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурец свежий	67,8	60	6 780	6 000
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,5
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	1,5
Эн. ценность (ккал):	8,5

Ca (мг):	13,8
Mg (мг):	8,4
Fe (мг):	0,360
C (мг):	6

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками;
вкус и запах - свойственный огурцам.

Технолог Анна Р. Рижина

Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013043

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с капустой и картофелем вегетарианский
250 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-2с-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	15,6	12,5	1 560	1 250
Свекла	50	40	5 000	4 000
Картофель	27	20	2 700	2 000
Сахар	2,5	2,5	250	250
Томатная паста	7	7	700	700
Капуста свежая	25	20	2 500	2 000
Лук репчатый	12	10	1 200	1 000
Масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Вода	200	200	20 000	20 000
Выход:	250		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,9
Жиры (г):	7,1
Углеводы (г):	12,7
Эн. ценность (ккал):	138,0

Ca (мг):	42,1
Mg (мг):	24,030
Fe (мг):	1,0900
C (мг):	8,46

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, пассерованный лук с морковью, томатное пюре, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Технолог

Александр Александрович

Зав. производством

_____ / _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013531

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Оладьи из печени по-купецки с растительным маслом 90 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-31м-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	77,4	72	7 740	7 200
Мука высшего сорта	15,3	15,3	1 530	1 530
Яйцо	13,3	13,3	1 530	1 330
Морковь	14,4	10,3	1 440	1 030
Масло растительное	1,8	1,8	180	180
Соль	1,2	1,2	120	120
Выход:	90		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,7
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	14,0
Эн. ценность (ккал):	210,9

Ca (мг):	21,08
Mg (мг):	18,34
Fe (мг):	4,90
C (мг):	9,7

Технология приготовления:

Печень промывают, очищают, пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Обжаривают с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству: Консистенция однородная, на разрезе серого цвета, мягкая. Оладьи сохранили форму.

Технолог Елизавета Букина

Зав. производством _____ / _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013523

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок ананасовый 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.501

Наименование сборника рецептур: СРБ Перевалов А.Я. 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок ананасовый	200	200	20 000	20 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	23,6
Эн. ценность (ккал):	98,6

Ca (мг):	34
Mg (мг):	26,0
Fe (мг):	0,6
C (мг):	22

Технология приготовления:

Сок подают в стаканах.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: соответствует виду сока

Технолог Алиса Гуркина

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013419

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из изюма 200 гр

Номер рецептуры: Рец.54-4кн-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.рецептур блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	7	7	700	700
Изюм.	20,4	20	2 040	2 000
Вода	202,0	202	20 200	20 200
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	18,3
Эн. ценность (ккал):	75,9

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	0,621
C (мг):	

Технология приготовления:

Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменив ее несколько раз. Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят 10 минут до готовности. Готовый компот разливают по стаканам.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 °С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.

Технолог

Алиса Александровна

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013547

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная с мясом и растительным маслом
240 гр

Номер рецептуры: Рец.54-10м-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Лук репчатый	16,1	12,8	1 610	1 280
Морковь	20	16	2 000	1 600
Сахар	1	1	100	100
Мука высшего сорт	2	2	200	200
Говядина б/к	80	76	8 000	7 600
Томатная паста	5	5	500	500
Капуста свежая	250	200	25 000	20 000
Масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	1	1	100	100
Выход:	240		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	26,40
Жиры (г):	26,40
Углеводы (г):	16,00
Эн. ценность (ккал):	407,30

Ca (мг):	101,21
Mg (мг):	55,14
Fe (мг):	3,6474
C (мг):	34,67

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на растительном масле с добавлением томатного пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенным луком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют воду (из расчета 30 г на порцию) и тушат 20-25 минут. Затем к мясу с овощами добавляют капусту, соль, сахар и муку, разведенную в воде и тушат до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые; консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах - тушеного мяса, овощей и капусты.

Технолог Алиса Александровна Зав. производством _____ / _____ /

Утверждено
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013521

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбой 250 гр

Номер рецептуры: 54-21с-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр. рец. блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	150	113	15 000	11 300
Филе минтая	22,0	20	2 200	2 000
Лук репчатый	12,5	7,5	1 250	750
Морковь	12,5	9	1 250	900
Масло растительное	5	5	500	500
Соль водопроводная	1,5	1,5	150	150
Вода	175,0	175,0	17 500	17 500
Выход:	250		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,5
Жиры (г):	3,1
Углеводы (г):	18,2
Эн. ценность (ккал):	143,2

Ca (мг):	40
Mg (мг):	59,66
Fe (мг):	1,62
C (мг):	10,78

Технология приготовления:

Филе рыбы отваривают и нарезают на кусочки. В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски вареного филе рыбы. Варят с добавлением соли при медленном кипении до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и оставляют на пилеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пилеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид – картофель порезан брусочками или кубиками; консистенция овощей - мягкая; вкус-соответствует наименованию блюда; запах - аромат рыбы и овощей.

Технолог

Елена Викторовна

Зав. производством

_____ / _____

Утверждено
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013416

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови и чернослива 100 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-17а-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	93,8	75	9 380	7 500
Чернослив	26,8	25	2 680	2 500
Сахар	2	2	200	200
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,6
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	21,5
Эн. ценность (ккал):	94,6

Ca (мг):	
Mg (мг):	28,5
Fe (мг):	1,281
C (мг):	

Технология приготовления:

Чернослив перебирают промывают в теплой воде, замачивают на 20-30 мин. в горячей воде, удаляют косточки и нарезают кусочками.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Морковь и чернослив смешивают в одной емкости с добавляют сахар.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция – сочная; вкус, цвет и запах - свойственные моркови и черносливу

Технолог *Александр Викторович*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012712

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фрукты свежие (Яблоко) 120 гр

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоко	120	120	12 000	12 000
Выход:	120		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,5
Жиры (г):	0,5
Углеводы (г):	11,8
Эн. ценность (ккал):	53,3

Ca (мг):	19,2
Mg (мг):	10,8
Fe (мг):	2,64
C (мг):	12

Технология приготовления:

Плоды промыть под проточной водой. Подготовленные плоды раздать поштучно.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.

Цвет: соответствует сорту плодов;

Вкус: соответствует сорту плодов;

Запах: соответствует виду плодов, без постороннего запаха и привкуса.

Технолог *Анна Ануфриева*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012693

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб из муки пшеничной 40гр

Номер рецептуры:

18

Наименование сборника рецептов:

Для обуч.образовательных организаций Кучма,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40	4 000	4 000
Выход:	40		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,20
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	19,60
Эн. ценность (ккал):	95,0

Ca (мг):	9,2
Mg (мг):	13,6
Fe (мг):	0,800
C (мг):	0

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровный ломтик хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: соответствует виду хлеба

Технолог *Виктор Викторович*

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013113

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с сахаром 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-2гн-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рецептур блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай	1	1	100	100
Сахар	7	7	700	700
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,200
Жиры (г):	
Углеводы (г):	6,400
Эн. ценность (ккал):	26,80

Ca (мг):	66,08
Mg (мг):	3,830
Fe (мг):	0,730
C (мг):	0,04

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

Технолог *Евгений Еврушка*

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013024

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Горошек зеленый консервированный 40 гр

Номер рецептуры: Рец.54-203-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый конс.	62,0	40	9 300	4 000
Выход:	40		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	1,92
Эн. ценность (квал):	11,84

Ca (мг):	14,8
Mg (мг):	4,67
Fe (мг):	0,13
C (мг):	0,77

Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденный горошек раскладывают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовую закуску раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна сохранили форму; консистенция: зерна мягкие; цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог *Евгений Викторович*

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013423

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо отварное 50 гр.**

Номер рецептуры: Рец.54-60-2020

Наименование сборника рецептов: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	50	50	5 000	5 000
Выход:	50		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,00
Жиры (г):	5,0
Углеводы (г):	0,38
Эн. ценность (ккал):	70,8

Ca (мг):	23,8
Mg (мг):	6,0
Fe (мг):	1,3
C (мг):	0

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду.

Для буфет-раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требование к качеству:

Внешний вид - круглоовальной формы, без трещин на поверхности; кусок свежего вареного яйца, приятный.

Технолог Евгений Александрович Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013423

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яйцо отварное 100 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-60-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	100	100	10 000	10 000
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	10,0
Углеводы (г):	0,76
Эн. ценность (ккал):	141,6

Ca (мг):	47,6
Mg (мг):	12,0
Fe (мг):	2,6
C (мг):	0

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требование к качеству:

Внешний вид - круглооформной формы, без трещин на поверхности; вкус свежего вареного яйца, приятный.

Технолог Алиса Викторовна Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012694

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный 30 гр

Номер рецептуры:

19

Наименование сборника рецептур:

Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	30	30	3 000	3 000
Выход:	30		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,00
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	11,90
Эн. ценность (ккал):	58,7

Ca (мг):	10,5
Mg (мг):	16
Fe (мг):	1,132
C (мг):	0,00

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровный ломтик хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: соответствует виду хлеба

Технолог Генерал Бабаков Р.И. Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012693

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб из муки пшеничной 30гр

Номер рецептуры:

18

Наименование сборника рецептур:

Для обучающих организаций Кучма.2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30	3 000	3 000
Выход:	30		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	14,70
Эн. ценность (ккал):	71,2

Ca (мг):	5,7
Mg (мг):	13,8
Fe (мг):	1,056
C (мг):	0

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровный ломтик хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: соответствует виду хлеба

Технолог *Алифур Алифурова*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013381

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из см. сухофруктов 200гр.

Номер рецептуры: Рес.54-Тхн-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рецептур блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	7	7	700	700
Сухофрукты	26,8	25	2 680	2 500
Вода	190,0	190	19 000	19 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,5
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	19,800
Эн. ценность (ккал):	81,00

Ca (мг):	108,08
Mg (мг):	2,1
Fe (мг):	0,080
C (мг):	0,02

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.

Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Для буфет раздаточных: Готовый компот разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

Технолог *Геннадий Геннадьевич* Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013558

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рис отварной с растительным маслом 150 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-22г-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рис	54	54	5 400	5 400
Масло растительное	6,8	6,8	680	680
Соль йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	324	324	32 400	32 400
Выход:	150		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,6
Жиры (г):	6,3
Углеводы (г):	3,8
Эн. ценность (ккал):	222,5

Ca (мг):	13
Mg (мг):	10,0
Fe (мг):	1,0
C (мг):	0

Технология приготовления:

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

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

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус - не допускается вкус подгорелой каши; запах - не допускается запах подгорелой каши.

Технолог Алисура Алисуриша Зап. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013543

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Курица отварная 90 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-21м-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Лук репчатый	4	3,6	400	360
Филе куриное	118,4	112,5	11 840	11 250
Соль йодированная	0,4	0,4	40	40
Выход:	90		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	28,9
Жиры (г):	2,2
Углеводы (г):	1,0
Эн. ценность (ккал):	139,3

Ca (мг):	21,66
Mg (мг):	21,31
Fe (мг):	1,84
C (мг):	2,53

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах.

Оттаившее мясо нарезают на куски и кладут в горячую воду, доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего мясо вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции.

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 минут. Хранят отварную птицу на мармите не более 2 часов.

Для буфет-раздаточных: Готовые блюда раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид – аккуратно нарубленные куски отварной птицы; консистенция: нежная, сочная; цвет - светло-кремовый или серовато-белый; вкус и запах - характерный для отварной птицы, умеренно соленный; консистенция – нежная, мягкая, сочная.

Технолог *Елена Викторовна* Зав. производством _____/_____/

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013453

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с макаронными изделиями 200 гр

Номер рецептуры: Рец.54-7с-2020

Наименование сборника рецептур:

Сб.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	107	80	10 700	8 000
Вермишель	8	8	800	800
Лук репчатый	9,5	8	950	800
Морковь	10	8	1 000	800
Масло растительное	2	2	200	200
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Вода	140	140	14 000	14 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,80
Жиры (г):	2,200
Углеводы (г):	15,50
Эн. ценность (ккал):	100,9

Ca (мг):	11,97
Mg (мг):	16,84
Fe (мг):	0,7100
C (мг):	5,29

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью.

В кипящую воду кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 10-15 минут, за 10 минут до окончания варки добавляют бланшированную морковь с луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

Для buffet раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу buffet-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу buffet-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид – картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки; консистенция– картофель, макаронные изделия и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус – свойственный картофельному супу; запах – овощей, картофеля и макаронных изделий.

Технолог Ирина Александровна Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013523

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок абрикосовый 200 гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок яблочно-виноградный	200	200	20 000	20 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	22,4
Эн. ценность (ккал):	90,0

Ca (мг):	38
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	1,2
C (мг):	6

Технология приготовления:

Сок подают в стаканах.

Температура блюда при раздате должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: соответствует виду сока

Технолог Евгений Елизаров

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013523

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок яблочно-виноградный 200 гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок яблочно-виноградный	200	200	20 000	20 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	22,4
Эн. ценность (ккал):	90,0

Ca (мг):	38
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	1,2
C (мг):	6

Технология приготовления:

Сок подают в стаканах.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: соответствует виду сока

Технолог Александр Александрович

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013523

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок персиковый 200 гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок персиковый	200	200	20 000	20 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	21,0
Эн. ценность (ккал):	84,0

Ca (мг):	38
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	1,2
C (мг):	6

Технология приготовления:

Сок подают в стаканах.

Температура блюда при разлаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: соответствует виду сока

Технолог В.И. Куркина

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013523

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок морковный 200 гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок морковный	200	200	20 000	20 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,2
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	25,2
Эн. ценность (ккал):	111,4

Ca (мг):	38
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	1,2
C (мг):	6

Технология приготовления:

Сок подают в стаканах.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: соответствует виду сока

Технолог *Елена Ефимовна*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013386

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрукты (мандарины) 100гр**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мандарины	100	100	10 000	10 000
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	7,5
Эн. ценность (ккал):	35,0

Ca (мг):	35
Mg (мг):	11
Fe (мг):	0,1
C (мг):	38

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус и запах: соответствует виду плодов

Технолог Алиф Алифиева

Зав. производством _____ / _____ /



Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабиков Р.И.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013077

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая кукурузная на воде с растительным маслом 200 гр.

Номер рецептуры: 54-22я-2020

Наименование сборника рецептур: Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вода	165	165	16 500	16 500
Крупа кукурузная	57	57	5 700	5 700
Масло растительное	10	10	1000	1000
Сахар	3	3	300	300
Соль йодированная	1	1	100	100
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,5
Жиры (г):	9,4
Углеводы (г):	41,6
Эн. ценность (ккал):	267,8

Ca (мг):	14
Mg (мг):	19
Fe (мг):	1
C (мг):	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растительное масло, перемешивают затем уваривают при закрытой крышке.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Технолог: Елена Елизарова

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013394

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток тыквенный 200 гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Напиток тыквенный	200	200	20 000	20 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0
Жиры (г):	
Углеводы (г):	20,6
Эн. ценность (ккал):	84,0

Ca (мг):	12,2
Mg (мг):	6,4
Fe (мг):	0,2
C (мг):	1,6

Технология приготовления:

Напиток подают в стаканах.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с оранжевой жидкостью

Консистенция: жидкая

Цвет: оранжевый

Вкус и запах: соответствует виду напитка

Технолог Ирина Юршина

Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013050

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Жаркое по-домашнему с растительным маслом

Номер рецептуры: Ред.54-9м-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	169	125	16 900	12 500
Говядина	80	76	8 000	7 600
Томатная паста	5	5	500	500
Лук репчатый	20	17	2 000	1 700
Масло растительное	7	7	700	700
Соль йодированная	1	1	100	100
Выход:	240		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	24,12
Жиры (г):	23,16
Углеводы (г):	20,52
Эн. ценность (ккал):	387,60

Ca (мг):	30
Mg (мг):	54,0
Fe (мг):	4,08
C (мг):	11,4

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют с добавлением растительного масла. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо и овощи кладут в ёмкость слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Для буфет раздаточных: готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.

Технолог *Евгений Александрович*

Зав. производством _____ / _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013523

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток из шиповника 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-13ХН-2020

Наименование сборника рецептов:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Шиповник	20	20	2 000	2 000
Сахар	7	7	700	700
Вода	230	230	23 000	23 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	15,1
Эн. ценность (ккал):	65,4

Ca (мг):	81,52
Mg (мг):	3,0
Fe (мг):	0,54
C (мг):	80

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения.

Охлаждают разливают в стаканы.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом шиповника.

Технолог Геннадий Геннадьевич

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013049

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с горохом 250 гр.

Номер рецептуры: Ред.54-8с-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	85	62,5	8 500	6 250
Горох	20	20	2 000	2 000
Лук репчатый	12,5	10	1 250	1 000
Морковь	12,5	10	1 250	1 000
Масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Бульон	162,5	162,5	16 250	16 250
Выход:	250		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,40
Жиры (г):	5,70
Углеводы (г):	20,3000
Эн. ценность (ккал):	166,400

Ca (мг):	33,68
Mg (мг):	36,250
Fe (мг):	1,8500
C (мг):	5,96

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью на растительном масле.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные морковь и лук, и варят до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

Для буфет раздаточных: готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция – картофель, горох и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус - свойственный гороху; запах – гороха.

Технолог Анна Филиппова Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013020

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свежих помидоров и огурцов 60г.

Номер рецептуры: Рец.54-5з-2020.

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Лук репчатый	9,0	7	900	700
Огурец свежий	23,7	21	2 370	2 100
Помидоры свежие	32,6	29	3 260	2 900
Масло растительное	3	3	300	300
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	3,1
Углеводы (г):	1,8
Эн. ценность (ккал):	37,5

Ca (мг):	16,8
Mg (мг):	10,04
Fe (мг):	0,4600
C (мг):	11,46

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Лук перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус и запах - свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

Технолог: Геннадий Витальевич

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабахов Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013544

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рыба отварная 90 гр.

Номер рецептуры:

295

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и кулинарных изделий Перепалов А.Я. 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	124	110	12 400	11 000
Морковь	5	4	500	400
Лук репчатый	5	4	500	400
Соль йодированная	0,5	0,5	50	50
Выход:	90		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,20
Жиры (г):	0,63
Углеводы (г):	0,72
Эн. ценность (ккал):	73,80

Ca (мг):	27,0
Mg (мг):	20,70
Fe (мг):	0,50
C (мг):	1,44

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют полукольцами. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают порционно. Затем куски подготовленного филе укладывают в один ряд в посуду и заливают горячей водой, добавляют подготовленный лук и морковь, когда жидкость закипит удаляют пену и варят до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах – рыбно-морковный.

Технолог *В.И. Смирнова*

Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013060

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Макаронны отварные с растительным маслом 160 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-1г-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронны	54,4	54,4	5 440	5 440
Масло растительное	5,3	5,3	530	530
Соль йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	310	310	31 000	31 000
Выход:	160		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,7
Жиры (г):	5,2
Углеводы (г):	35,00
Эн. ценность (квал):	209,92

Ca (мг):	112,89
Mg (мг):	7,67
Fe (мг):	0,78
C (мг):	

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу- 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, запекают маслом и прогреваются в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделиться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям.

Технолог *Р.И. Бабаков*

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013016

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном и сахаром 200 гр.

Номер рецептуры: Рец. 54-3гн-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рецептур блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай	1	1	100	100
Лимон	8	7	800	700
Сахар	7	7	700	700
Вода	195	195	19 500	19 500
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	6,6
Эн. ценность (ккал):	27,9

Ca (мг):	67
Mg (мг):	4,560
Fe (мг):	0,770
C (мг):	1,16

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный кружочками лимон.

Для буфет раздаточных: Готовый чай разливают в изотермическую тару и доставляют на пинцблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пинцблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Технолог Амур Амурова

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013391

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Свекла отварная дольками 60 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-283-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	71,3	57	7 130	5 700
Масло растительное	3	3	300	300
Соль йодированная	0,2	0,2	20	20
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	5,20
Эн. ценность (квал):	25,20

Ca (мг):	83,01
Mg (мг):	12,53
Fe (мг):	0,80
C (мг):	2,67

Технология приготовления:

Свеклу отваривают в кожуре. Остужают, очищают, нарезают на порции и заправляют растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую закуску раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция – сочная, вкус, цвет и запах - свойственные свекле

Технолог

В.Курт В.Курт

Зав. производством

_____ / _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013377

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кондитерское изделие (Зефир) 50 гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Зефир	50	50	5 000	5 000
Выход:	50	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	40
Эн. ценность (ккал):	161

Ca (мг):	11
Mg (мг):	3,5
Fe (мг):	0,8
C (мг):	0

Технология приготовления:

Вскрыть потребительскую упаковку, выдать поштучно.

Требования к качеству:

Внешний вид: круглой формы

Консистенция: плотная

Цвет: свойственный виду зефира

Вкус: сладкий

Запах: приятный

Технолог *Генеральный директор*

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013377

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кондитерское изделие (Зефир) 25 гр.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Зефир	25	25	2 500	2 500
Выход:	25		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,000
Углеводы (г):	20,00
Эн. ценность (ккал):	80,5

Ca (мг):	5,25
Mg (мг):	1,75
Fe (мг):	0,40
C (мг):	0

Технология приготовления:

Вскрыть потребительскую упаковку, выдать поштучно.

Требования к качеству:

Внешний вид: круглой формы

Консистенция: плотная

Цвет: свойственный виду зефира

Вкус: сладкий

Запах: приятный

Технолог *Алиф Алифурова*

Зав. производством _____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012694

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный 40 гр

Номер рецептуры:

19

Наименование сборника рецептур:

Для обуч.образовательных организаций Кучмя,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	40	40	4 000	4 000
Выход:	40		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,60
Жиры (г):	0,5
Углеводы (г):	15,80
Эн. ценность (ккал):	78,2

Ca (мг):	10,5
Mg (мг):	16
Fe (мг):	1,132
C (мг):	0,00

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровный ломтик хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: соответствует виду хлеба

Технолог

Анна Андреевна

Зав. производством

_____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013402

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из кураги 200 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-2хн-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рецептур блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	7	7	700	700
Курага	21,4	20	2 140	2 000
Вода	202,0	202	20 200	20 200
Аскорбиновая кислота	0,036	0,036	3,6	3,6
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	15,600
Эн. ценность (ккал):	66,90

Ca (мг):	90,5
Mg (мг):	18,27
Fe (мг):	0,580
C (мг):	36,32

Технология приготовления:

Фрукты перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают. Непосредственно перед раздачей добавить аскорбиновую кислоту. При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают отваром.

Для буфет раздаточных: Готовый компот разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом; цвет - желтоватый; вкус - сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

Технолог

Алифья Алифья

Зав. производством

_____/_____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013560

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели из говядины с растительным маслом 90

Номер рецептуры: Рец.54-27м-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.реп.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина б/к	67,7	63	6 770	6 300
Лук репчатый	37,1	29,7	3 710	2 970
Хлеб пшеничный	11,7	11,7	1 170	1 170
Масло растительное	2,7	2,7	270	270
Вода	18	18	1800	1800
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Выход:	90		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,15
Жиры (г):	8,85
Углеводы (г):	11,10
Эн. ценность (ккал):	172,8

Ca (мг):	19,5
Mg (мг):	22,50
Fe (мг):	1,50
C (мг):	1,5

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют на растительном масле. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным пшеничным черствым хлебом без корок, добавляют соль, лук и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют тефтели. Изделие выкладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 20-25 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, поверхность ровная; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах - мяса.

Технолог Юлия Юрченко

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013557

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша греческая рассыпчатая с растительным маслом 150 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-24г-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Гречка	69	69	6 900	6 900
Масло растительное	6,8	6,8	680	680
Соль йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	102	102	10 200	10 200
Выход:	150		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,2
Жиры (г):	7,6
Углеводы (г):	42,7
Эн. ценность (ккал):	271,5

Ca (мг):	45
Mg (мг):	59
Fe (мг):	5
C (мг):	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затемвливают растительное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Для буфет раздаточных: готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технолог *Елена Викторовна*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013400

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Щи из свежей капусты вегетарианские 250 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-1с-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука высший сорт	2,5	2,5	250	250
Томатная паста	1,5	1,5	150	150
Капуста свежая	88	70	8 800	7 000
Лук репчатый	12,5	10	1 250	1 000
Морковь	12,5	10	1 250	1 000
Масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
Вода	200	200	20 000	20 000
Выход:	250		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,8
Жиры (г):	7,0
Углеводы (г):	7,1
Эн. ценность (ккал):	115,3

Ca (мг):	46,84
Mg (мг):	16,41
Fe (мг):	0,60
C (мг):	13,46

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством воды до полуготовности. Нашинкованный лук слегка бланшируют и пассируют на масле. В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные корни, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, бланшированную томатную пасту, подсушенную муку, разведенную водой, и варят до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 75 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Вкус - капусты в сочетании с овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Технолог

Александр Александрович

Зав. производством

_____/_____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013036

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Винегрет с растительным маслом 80 гр.

Номер рецептуры: Рец.54-163-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	25,5	17,6	2 550	1 760
Лук репчатый	15	12	1 500	1 200
Морковь	10	8	1 000	800
Свекла	15	12	1 500	1 200
Огурец соленый	30	24	3 000	2 400
Масло растительное	8	8	800	800
Соль йодированная	0,2	0,2	20	20
Выход:	80		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,900
Жиры (г):	7,200
Углеводы (г):	5,300
Эн. ценность (ккал):	89,50

Ca (мг):	16,14
Mg (мг):	12,89
Fe (мг):	0,5500
C (мг):	3,01

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 x 6 мм, отжимают. Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют. Все овощи, за исключением свеклы соединяют, заправляют растительным маслом и солью. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция - вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах соответствуют виду овощей.

Технолог *Генеральный директор*

Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013396

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из моркови и яблок 70 гр.

Номер рецептуры: Рес.54-11з-2020

Наименование сборника рецептур:

Сбр.рес.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	53,4	42,7	5 340	4 270
Яблоко	24	21	2 400	2 100
Масло растительное	7	7	700	700
Соль йодированная	0,2	0,2	20	20
Выход:	70		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	7,1
Углеводы (г):	5,0
Эн. ценность (ккал):	86,7

Ca (мг):	15,75
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,77
C (мг):	4,24

Технология приготовления:

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом.

Для буфет раздаточных: готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь – хрустящая, яблоки – мягкие; цвет – свойственный моркови и яблокам; вкус и запах – свойственные моркови и яблокам.

Технолог

Елизавета Киселева

Зав. производством

_____/_____/_____/

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабиков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000012693

Наименование кулинарного изделия (блюда): Джем 20 гр.

Номер рецептуры: ЦК

Наименование сборника рецептур: ЦК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Джем	20	20	2 000	2 000
Выход:	20		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	14,40
Эн. ценность (ккал):	57,9

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	1,8
Fe (мг):	0,080
C (мг):	0,48

Технология приготовления:

Выпекать поэтапно.

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду джема

Вкус: соответствует виду джема

Запах: соответствует виду джема

Технолог Галина Галикина Зап. производством _____/_____/

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013126
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих яблок 200 гр**
Номер рецептуры: Рец.342
Наименование сборника рецептур: Сбр.рецептур для обр.уч. Тютельян 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	10	10	1 000	1 000
Яблоко	28	25	2 800	2 500
Вода	162	162	16 200	16 200
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	9,90
Эн. ценность (ккал):	41,6

Ca (мг):	
Mg (мг):	0,55
Fe (мг):	0,03
C (мг):	

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, у яблок удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками;
Компота-жидкая, плодов- мягкая
вареным плодам в сиропе
Запах: фруктово-концентрированный, приятный

Консистенция:
Цвет: присущий
Вкус: кисло-сладкий

Технолог *Анна Кузуркина*

Зав. производством _____ / _____ /

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013411

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов с курицей 220 гр**

Номер рецептуры: **Рец.54-12м-2020**

Наименование сборника рецептур: **Сбр.рец.блюд и типовых меню Новосибирск 2021**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе куриное	72,3	69,0	7 230	6 900
Рис	52	52	5 200	5 200
Томатная паста	5	5	500	500
Лук репчатый	9,2	7,4	920	740
Морковь	14,7	11,8	1 470	1 180
Масло растительное	5,0	5,0	500	500
Соль йодированная	0,9	0,9	90	90
Вода	200,0	200,0	20 000	20 000
Выход:		220	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	30,0
Жиры (г):	8,9
Углеводы (г):	36,5
Эн. ценность (ккал):	346,1

Ca (мг):	
Mg (мг):	50,616
Fe (мг):	2,8223
C (мг):	

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на растительном масле с добавлением воды и томатной пасты. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 15-20 г, посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатной пасты.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах - свойственные плову.

Технолог Юлиана Юлиуркина Зав. производством _____ / _____ /

Утверждаю
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Бабаков Р.И.

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013523

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок яблочный 200 гр.

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок яблочный	200	200	20 000	20 000
Выход:	200		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	20,2
Эн. ценность (ккал):	86,6

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

Технология приготовления:

Сок подают в стаканах.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 20 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия упаковки.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: соответствует виду сока

Технолог *Виктор Викторовна*

Зав. производством _____ / _____ /

Прочитано, прошито и
Скреплено печатью
Директор МБОУ ЦО № 8
Т.Н. Матвеева

