МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 7
Наименование изделия: Сыр твердых сортов в нарезке

Номер рецептуры: 54-1з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сыр российский	15.6	15.0	3.48	4.42	0.00	53.7
Выход:			**15**	**3.48**	**4.42**	**0**	**53.7**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сыр российский	0.01	0.04	39.00	0.04	0	122	13	132	5	75	0	0.0	2.2
Итого		**0.01**	**0.04**	**39**	**0.04**	**0**	**122**	**13**	**132**	**5**	**75**	**0**	**0**	**2.2**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Сыр разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 49

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 54-2гн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
2	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
3	Вода	200.0	200.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.19**	**0.04**	**6.42**	**26.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
2	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0	1	21	4	4	7	1	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0**	**0.01**	**0.3**	**0.09**	**0**	**1**	**21**	**66**	**4**	**7**	**1**	**0**	**0**

Способ обработки: Варка

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. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 70

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	45.0	45.0	3.42	0.36	22.14	105.5
Выход:			**45**	**3.42**	**0.36**	**22.14**	**105.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Хлеб пшеничный	0.04	0.01	0.00	0.00	0	171	35	8	5	25	0.4	1.44	2.4	6.53
Итого		**0.04**	**0.01**	**0**	**0**	**0**	**171**	**35**	**8**	**5**	**25**	**0.4**	**1.44**	**2.4**	**6.53**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор_____Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 80

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленногопроизводства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб ржаной	30.0	30.0	2.0	0.4	10.00	51.2
Выход:			30	2.0	0.36	10.02	51.2

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Хлеб ржаной	0.05	0.02	0.00	0.00	0	183	73.5	10.5	14.1	47.4	1.17	0.00	9.27	0.00
Итого		0.05	0.02	0	0	0	183	73.5	10.5	14.1	47.4	1.17	0	9.27	0

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 2

Наименование изделия: Помидор в нарезке

Номер рецептуры: 54-3з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Томат	67.8	60.0	0.66	0.12	2.28	12.8
Выход:			**60**	**0.66**	**0.12**	**2.28**	**12.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Томат	0.04	0.02	79.80	0.42	15	2	174	8	12	16	1	1.2	0.2
Итого		**0.04**	**0.02**	**79.8**	**0.42**	**15**	**2**	**174**	**8**	**12**	**16**	**1**	**1.2**	**0.2**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом 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. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 19

Наименование изделия: Рассольник домашний

Номер рецептуры: 54-4с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель	100.8	60.0	1.13	0.21	8.90	42.0
2	Капуста белокочанная	20.0	16.0	0.27	0.01	0.68	3.9
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
5	Огурец соленый	15.0	12.0	0.09	0.01	0.19	1.2
6	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
7	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
8	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
10	Бульон	140.0	140.0	2.63	0.62	0.38	17.6
Выход:			**200**	**4.57**	**5.71**	**11.6**	**116**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Картофель	0.05	0.03	1.08	0.86	5	2	283	5	12	30	0	3.0	0.1
2	Капуста белокочанная	0.00	0.01	0.29	0.09	3	2	40	7	2	4	0	0.5	0.0
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
4	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
5	Огурец соленый	0.00	0.00	0.36	0.02	0	101	14	2	1	3	0	0.0	0.0
6	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0
7	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.05**	**0.05**	**104.22**	**1.11**	**8**	**197**	**372**	**27**	**20**	**50**	**0**	**17**	**0.1**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 х 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. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды до готовности (10-15 мин.). В кипящий бульон (или воду) кладут капусту, 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. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Настаивают рассольник 10-12 мин. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие; вкус – соответствует наименованию блюда, в меру соленый; запах - аромат огурцов, капусты и овощей.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 29

Наименование изделия: Картофель отварной в молоке

Номер рецептуры: 54-10г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	7.5	7.5	0.76	0.09	4.77	22.9
2	Картофель	224.3	133.5	2.51	0.47	19.80	93.5
3	Молоко 2.5% м.д.ж	45.0	45.0	1.23	0.99	1.97	21.7
4	Масло подсолнечное	4.5	4.5	0.00	3.96	0.00	35.6
5	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**4.5**	**5.51**	**26.54**	**173.7**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.01	0.00	0.00	0.07	0	0	8	1	1	6	0	0.1	0.4
2	Картофель	0.12	0.07	2.40	1.92	11	5	629	12	27	67	1	6.7	0.3
3	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.05	5.94	0.29	0	17	55	48	5	35	0	4.0	0.8
4	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
Итого		**0.14**	**0.12**	**8.34**	**2.28**	**11**	**169**	**692**	**63**	**33**	**108**	**1**	**30.8**	**1.5**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко (35 г.), варят до готовности. Для приготовления мучной пассеровки необходимо всыпать муку в предварительно растопленное масло и пассеровать при температуре 120 градусов С до приобретения светло-желтого цвета. Разведенную молоком холодную мучную пассеровку добавляют в картофель, и, помешивая, доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №

Наименование изделия: Каша вязкая молочная овсяная

Номер рецептуры: 54-9к

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа овсяная	50.00	50.00	5.78	2.68	27.07	155.60
2	Молоко 2.5% м.д.ж	100.0	100.00	2.73	2.20	4.37	48.20
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	10.00	10.00	0.08	6.38	0.12	58.20
4	Сахар-песок	3.00	3.00	0.00	0.00	2.72	10.90
5	Соль поваренная йодированная	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Вода	60.00	60.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Выход:			**200**	**8.60**	**11.30**	**34.30**	**272.80**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа овсяная	0.18	0.04	0.00	1.72	0.00	13.00	150.00	28.00	50.00	151.38	1.83	2.25	12.70
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.12	13.20	0.64	0.52	38.00	121.00	106.64	12.83	78.00	0.00	9.00	1.76
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	27.00	0.02	0.00	1.00	3.05	2.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.10
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	294.66	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	40.0	0.00
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	18.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого		**0.21**	**0.17**	**40.20**	**2.38**	**0.52**	**346.66**	**274.05**	**157.64**	**62.83**	**233.38**	**1.83**	**51.25**	**14.56**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет, добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 41

Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом

Номер рецептуры:54-16м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа рисовая	6.0	6.0	0.39	0.05	4.04	18.2
2	Лук репчатый	7.5	6.0	0.08	0.01	0.45	2.2
3	Говядина 1 категории	51.5	45.6	7.97	6.42	0.00	89.7
4	Молоко 2.5% м.д.ж	8.4	8.4	0.23	0.18	0.37	4.0
5	Масло подсолнечное	2.4	2.4	0.00	2.11	0.00	19.0
6	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**60**	**8.67**	**8.77**	**4.86**	**133.1**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа рисовая	0.00	0.00	0.00	0.16	0	1	5	0	3	8	0	0.1	0.8
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.02	0	0	9	2	1	3	0	0.2	0.0
3	Говядина 1 категории	0.02	0.05	0.00	2.99	0	23	123	4	9	75	1	3.3	0.0
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.01	1.11	0.05	0	3	10	9	1	7	0	0.8	0.1
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	100	0	1	0	0	0	13.6	0.0
Итого		**0.02**	**0.06**	**1.11**	**3.22**	**0**	**127**	**147**	**16**	**14**	**93**	**1**	**18**	**0.9**

Способ обработки: Тушение

Технология приготовления: Рис перебирают и промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками бланшируют и пассеруют на масле. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рис, соль, перемешивают. Разделывают на шарики. Шарики панируют в муке, запекают на противне до образования легкой корочки, заливают молочным безглютеновым соусом (54-6соус-2020) из расчета 20

грамм соуса на 60 грамм блюда и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 градусов Цельсия 10-15 минут. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – мясной.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 57

Наименование изделия: Компот из чернослива

Номер рецептуры: 54-3хн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Чернослив	26.8	25.0	0.54	0.15	13.08	55.9
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	202.0	202.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.54**	**0.15**	**19.44**	**81.3**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Чернослив	0.00	0.02	1.50	0.34	0	2	179	18	22	18	1	0.1	0.1
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0**	**0.02**	**1.5**	**0.34**	**0**	**2**	**179**	**80**	**22**	**18**	**1**	**0.1**	**0.1**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Плоды 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. Чернослив варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают, чернослив раскладывают по стаканам и заливают отваром. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный; цвет - темный, насыщенный; вкус - сладкий с хорошо выраженным вкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 67

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	60.0	60.0	4.56	0.48	29.52	140.6
Выход:			**60**	**4.56**	**0.48**	**29.52**	**140.6**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Хлеб пшеничный	0.05	0.01	0.00	0.00	0	228	46	11	7	34	0.6	1.92	3.2	8.70
Итого		**0.05**	**0.01**	**0**	**0**	**0**	**228**	**46**	**11**	**7**	**34**	**0.6**	**1.92**	**3.2**	**8.7**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 4

Наименование изделия: Свекла отварная дольками

Номер рецептуры: 54-28з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Свекла	88.9	65.4	0.92	0.06	5.24	25.2
2	Вода	200.0	200.0	0.00	0.00	0.00	0.0
3	Кислота лимонная	0.1	0.1	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**60**	**0.92**	**0.06**	**5.24**	**25.2**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Свекла	0.01	0.02	0.78	0.10	3	23	156	21	13	24	1	4.6	0.4
2	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
3	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.01**	**0.02**	**0.78**	**0.1**	**3**	**23**	**156**	**83**	**13**	**24**	**1**	**4.6**	**0.4**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Свеклу перебирают, промывают проточной водой. Заливают небольшим количеством горячей воды, добавляют лимонную кислоту для сохранения окраски, варят до готовности при закрытой крышке. Нарезают дольками. Свеклу допускается отваривать в кожуре и очищать после готовности, после чего нарезать на дольки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - дольки овощей одинаковые, не разварившиеся, сохранили форму; цвет - темно-вишневый; вкус и запах - свойственные свекле.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 28

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 54-11г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель	211.7	126.0	2.37	0.44	18.69	88.2
2	Молоко 2.5% м.д.ж	24.0	24.0	0.65	0.53	1.05	11.6
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6
4	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**3.07**	**5.31**	**19.82**	**139.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Картофель	0.11	0.07	2.27	1.81	10	5	594	11	25	64	1	6.3	0.3
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.03	3.17	0.15	0	9	29	25	3	19	0	2.2	0.4
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.01	0	1	2	1	0	2	0	0.0	0.1
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
Итого		**0.12**	**0.11**	**23.8**	**1.97**	**10**	**162**	**625**	**39**	**28**	**85**	**1**	**28.5**	**0.8**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченное молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 43
Наименование изделия: Курица тушеная с морковью

Номер рецептуры: 54-25м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	2.7	2.7	0.27	0.03	1.72	8.2
2	Лук репчатый	12.9	10.3	0.14	0.02	0.77	3.8
3	Морковь	28.4	22.7	0.28	0.02	1.43	7.0
4	Куриная грудка (филе)	67.2	59.5	13.20	0.99	0.22	62.6
5	Сметана 15.0%	9.1	9.1	0.22	1.20	0.30	12.9
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.8	1.8	0.01	1.15	0.02	10.5
7	Масло подсолнечное	2.7	2.7	0.00	2.37	0.00	21.4
8	Соль поваренная йодированная	0.7	0.7	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Вода	40.0	40.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**100**	**14.12**	**5.78**	**4.46**	**126.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	3	0	0	2	0	0.0	0.1
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.04	0	0	15	3	1	5	0	0.3	0.0
3	Морковь	0.01	0.01	272.40	0.18	0	4	38	5	8	11	0	1.1	0.0
4	Куриная грудка (филе)	0.03	0.03	3.21	3.67	0	27	144	4	45	89	1	3.6	11.9
5	Сметана 15.0%	0.00	0.01	5.84	0.04	0	3	9	7	1	5	0	0.8	0.0
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	4.86	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
7	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	215	0	2	0	0	0	29.2	0.0
9	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	12	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.04**	**0.05**	**286.31**	**3.96**	**0**	**249**	**209**	**33**	**55**	**112**	**1**	**35**	**12**

Способ обработки: Тушение

Технология приготовления: Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанный противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 120 градусов С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 70 градусов С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем заливают оставшейся водой и варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения, и варят 3-5 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – курица нарезана кубиками, консистенция – курица мягкая, овощи сохранили форму, цвет – курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков – розоватая, цвета соуса, вкус и запах – куриного мяса.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 65

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	30.0	30.0	2.28	0.24	14.76	70.3
Выход:			**30**	**2.28**	**0.24**	**14.76**	**70.3**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Хлеб пшеничный	0.02	0.01	0.00	0.00	0	114	23	5	4	17	0.3	0.96	1.6	4.35
Итого		**0.02**	**0.01**	**0**	**0**	**0**	**114**	**23**	**5**	**4**	**17**	**0.3**	**0.96**	**1.6**	**4.35**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 66

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб ржаной	15.0	15.0	0.99	0.18	5.01	25.6
Выход:			**15**	**0.99**	**0.18**	**5.01**	**25.6**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Хлеб ржаной	0.02	0.01	0.00	0.00	0	70	31	5	6	21	0.5	0.00	4.1	0.00
Итого		**0.02**	**0.01**	**0**	**0**	**0**	**70**	**31**	**5**	**6**	**21**	**0.5**	**0**	**4.1**	**0**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 5

Наименование изделия: Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры: 54-11з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Морковь	45.8	36.6	0.48	0.04	2.53	12.3
2	Яблоко	20.3	18.0	0.07	0.07	1.76	8.0
3	Масло подсолнечное	6.0	6.0	0.00	5.99	0.00	53.9
4	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**60**	**0.55**	**6.1**	**4.29**	**74.2**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Морковь	0.02	0.03	732.00	0.37	2	8	73	10	14	20	0	1.8	0.0
2	Яблоко	0.01	0.00	0.90	0.05	2	5	50	3	2	2	0	0.4	0.1
3	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	77	0	1	0	0	0	8.0	0.0
Итого		**0.03**	**0.03**	**732.9**	**0.42**	**4**	**90**	**123**	**14**	**16**	**22**	**0**	**10.2**	**0.1**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой. Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом 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. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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.

Зав. столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 14

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 54-2с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель	26.9	16.0	0.30	0.06	2.37	11.2
2	Морковь	12.5	10.0	0.12	0.01	0.63	3.1
3	Петрушка (корень)	0.5	0.4	0.01	0.00	0.04	0.2
4	Свекла	43.5	32.0	0.45	0.03	2.56	12.3
5	Томатное пюре	6.0	6.0	0.20	0.00	0.64	3.4
6	Капуста белокочанная	20.0	16.0	0.27	0.01	0.68	3.9
7	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
8	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
9	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
10	Сахар-песок	2.0	2.0	0.00	0.00	1.82	7.3
11	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
12	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
13	Кислота лимонная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.01	0.1
14	Бульон	160.0	160.0	3.01	0.70	0.44	20.1
Выход:			**200**	**4.71**	**5.66**	**10.14**	**110.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Картофель	0.01	0.01	0.29	0.23	1	1	75	1	3	8	0	0.8	0.0
2	Морковь	0.00	0.01	120.00	0.08	0	2	17	2	3	5	0	0.5	0.0
3	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	1	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Свекла	0.00	0.01	0.38	0.05	1	11	76	10	6	12	0	2.2	0.2
5	Томатное пюре	0.00	0.00	7.20	0.05	1	0	33	1	2	4	0	0.0	0.0
6	Капуста белокочанная	0.00	0.01	0.29	0.09	3	2	40	7	2	4	0	0.5	0.0
7	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
8	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0
9	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0

10	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
11	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
12	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
13	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
14	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.01**	**0.05**	**134.65**	**0.58**	**6**	**107**	**264**	**32**	**18**	**42**	**0**	**17.1**	**0.2**

Способ обработки: Варка

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 х 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. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящий бульон (или воду) закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, коренья, пассерованный лук с морковью, томатное пюре, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, лимонной кислотой. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности блестки жира светло-желтого цвета, овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась; вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 25

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 54-6г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа рисовая	54.0	54.0	3.55	0.48	36.36	163.9
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6
3	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
4	Вода	324.0	324.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**3.6**	**4.82**	**36.44**	**203.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа рисовая	0.03	0.02	0.00	1.43	0	5	45	4	23	70	0	0.8	7.2
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.01	0	1	2	1	0	2	0	0.0	0.1
3	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	100	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.03**	**0.03**	**18.36**	**1.44**	**0**	**153**	**47**	**107**	**23**	**72**	**0**	**20.8**	**7.3**

Способ обработки: Варка

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 горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав. столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 34

Наименование изделия: Котлета рыбная любительская (минтай)

Номер рецептуры: 54-14р

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	8.0	8.0	0.57	0.06	3.58	17.1
2	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
3	Морковь	27.2	21.8	0.27	0.02	1.37	6.7
4	Минтай (филе)	75.7	67.0	10.01	0.53	0.00	44.8
5	Молоко 2.5% м.д.ж	10.0	10.0	0.27	0.22	0.44	4.8
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	3.0	3.0	0.02	1.91	0.04	17.5
7	Яйцо куриное	14.3	13.0	1.55	1.32	0.08	18.4
8	Соль поваренная йодированная	0.4	0.4	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**100**	**12.8**	**4.07**	**6.11**	**112.2**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.14	0	30	6	1	1	5	0	0.3	0.4
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
3	Морковь	0.01	0.01	261.60	0.17	0	3	36	5	7	10	0	1.1	0.0
4	Минтай (филе)	0.05	0.06	4.02	2.47	0	20	234	24	32	140	0	100.5	9.4
5	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.01	1.32	0.06	0	4	12	11	1	8	0	0.9	0.2
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	8.10	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
7	Яйцо куриное	0.01	0.05	20.28	0.37	0	13	15	6	1	22	0	2.6	3.5
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	118	0	1	0	0	0	16.0	0.0
Итого		**0.08**	**0.13**	**295.32**	**3.24**	**0**	**188**	**316**	**51**	**43**	**190**	**0**	**121.6**	**13.5**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 литр. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают и варят в небольшом

количестве воды. После варки нарезают мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют. Размороженную рыбу очищают от кожи, разрезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, вареной морковью и бланшированным луком. В массу добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают и формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20-25 минут). Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие круглой или яйцевидной приплюснутой формы, без трещин; консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбный.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 58

Наименование изделия: Компот из клубники

Номер рецептуры: 54-31хн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Клубника	21.4	20.0	0.09	0.00	0.87	3.9
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	203.0	203.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.09**	**0**	**7.23**	**29.3**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Клубника	0.00	0.00	0.00	0.02	1	2	20	2	1	2	0	0.2	0.1
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	63	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0**	**0**	**0**	**0.02**	**1**	**2**	**20**	**65**	**1**	**2**	**0**	**0.2**	**0.1**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, моют, удаляют плодоножки. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус -сладкий; цвет - насыщенный и яркий; запах – выраженный, ягод.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 1

Наименование изделия: Горошек зеленый

Номер рецептуры: 54-20з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горошек зеленый консерв.	31.0	20.0	0.58	0.04	1.18	7.4
Выход:			**20**	**0.58**	**0.04**	**1.18**	**7.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горошек зеленый консерв.	0.02	0.01	6.00	0.11	1	55	16	4	4	11	0	0.0	0.2
Итого		**0.02**	**0.01**	**6**	**0.11**	**1**	**55**	**16**	**4**	**4**	**11**	**0**	**0**	**0.2**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, отвар сливают. Охлажденный горошек раскладывают на порции. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 22

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 54-1о

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	57.7	57.7	1.57	1.27	2.52	27.8
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	11.6	11.6	0.09	7.37	0.14	67.2
3	Яйцо куриное	101.5	92.3	11.02	9.34	0.59	130.5
4	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**12.68**	**17.98**	**3.25**	**225.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.02	0.07	7.62	0.37	0	22	70	61	7	45	0	5.2	1.0
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	31.19	0.02	0	1	3	2	0	3	0	0.0	0.1
3	Яйцо куриное	0.05	0.32	143.99	2.66	0	94	107	45	10	154	2	18.5	24.9
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	132	0	1	0	0	0	18.0	0.0
Итого		**0.07**	**0.4**	**182.8**	**3.05**	**0**	**249**	**180**	**109**	**17**	**202**	**2**	**41.7**	**26**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия
8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; цвет - золотисто-желтый; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 50

Наименование изделия: Чай с молоком и сахаром

Номер рецептуры: 54-4гн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	50.0	50.0	1.36	1.10	2.18	24.1
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
4	Вода	150.0	150.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**1.55**	**1.14**	**8.6**	**50.9**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.06	6.60	0.32	0	19	61	53	6	39	0	4.5	0.9
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0	1	21	4	4	7	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	46	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.01**	**0.07**	**6.9**	**0.41**	**0**	**20**	**82**	**103**	**10**	**46**	**1**	**4.5**	**0.9**

Способ обработки: Варка

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 и горячее кипяченное молоко. Чай разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 64

Наименование изделия: Яблоко

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Яблоко	150.0	150.0	0.60	0.60	14.70	66.6
Выход:			**150**	**0.6**	**0.6**	**14.7**	**66.6**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Яблоко	0.03	0.02	4.50	0.00	6	30	346	21	12	14	2.9	3.00	0.4	12.00
Итого		**0.03**	**0.02**	**4.5**	**0**	**6**	**30**	**346**	**21**	**12**	**14**	**2.9**	**3**	**0.4**	**12**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 3

Наименование изделия: Перец болгарский в нарезке

Номер рецептуры: 54-4з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Перец сладкий	67.8	60.0	0.78	0.06	2.94	15.4
Выход:			**60**	**0.78**	**0.06**	**2.94**	**15.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Перец сладкий	0.05	0.05	150.00	0.60	120	1	98	5	4	10	0	1.8	0.1
Итого		**0.05**	**0.05**	**150**	**0.6**	**120**	**1**	**98**	**5**	**4**	**10**	**0**	**1.8**	**0.1**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Перец перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток под проточной водой не менее 5 минут. У перцев отрезают плодоножку, разрезают, очищают от семян, нарезают брусочками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Цвет соответствует ингредиентам нарезки; вкус и запах - сладкого перца.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 16

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 54-7с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Макаронные изделия высшего сорта	8.0	8.0	0.83	0.09	5.13	24.7
2	Картофель	134.4	80.0	1.50	0.28	11.87	56.0
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
5	Масло подсолнечное	2.0	2.0	0.00	1.76	0.00	15.8
6	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
8	Бульон	140.0	140.0	2.63	0.62	0.38	17.6
Выход:			**200**	**5.17**	**2.77**	**18.5**	**119.6**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг.	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Макаронные изделия высшего сорта	0.01	0.00	0.00	0.19	0	0	8	1	1	6	0	0.1	0.0
2	Картофель	0.07	0.04	1.44	1.15	6	3	377	7	16	40	1	4.0	0.2
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
4	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
7	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.08**	**0.04**	**97.51**	**1.43**	**6**	**92**	**410**	**13**	**21**	**54**	**1**	**16.7**	**0.2**

Способ обработки: Варка

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 с добавлением масла. В кипящий бульон (или 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 бланшированные морковь с луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 30

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 54-5г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа перловая	49.9	49.9	4.37	0.48	30.41	143.5
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	7.5	7.5	0.06	4.79	0.09	43.6
3	Соль поваренная йодированная	0.4	0.4	0.00	0.00	0.00	0.0
4	Вода	120.0	120.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**4.43**	**5.27**	**30.5**	**187.1**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа перловая	0.04	0.02	0.00	1.48	0	4	71	17	17	140	1	0.0	16.6
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	20.25	0.01	0	1	2	2	0	2	0	0.0	0.1
3	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	110	0	1	0	0	0	15.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	37	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.04**	**0.03**	**20.25**	**1.49**	**0**	**115**	**73**	**57**	**17**	**142**	**1**	**15**	**16.7**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу 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 растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 о С или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 38

Наименование изделия: Оладьи из печени по-кунцевски

Номер рецептуры: 54-31м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	13.6	13.6	1.38	0.16	8.65	41.5
2	Морковь	11.0	8.8	0.11	0.01	0.55	2.7
3	Печень говяжья	66.6	64.0	10.77	2.08	3.09	74.2
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	8.6	8.6	0.06	5.46	0.10	49.8
5	Яйцо куриное	15.0	13.6	1.62	1.38	0.09	19.2
6	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**80**	**13.94**	**9.09**	**12.48**	**187.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.02	0.00	0.00	0.13	0	0	14	2	2	10	0	0.2	0.7
2	Морковь	0.00	0.00	105.60	0.07	0	1	15	2	3	4	0	0.4	0.0
3	Печень говяжья	0.14	1.12	3212.93	6.66	8	51	147	5	10	175	4	4.0	22.4
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	23.11	0.01	0	1	2	2	0	2	0	0.0	0.1
5	Яйцо куриное	0.01	0.05	21.22	0.39	0	14	16	7	1	23	0	2.7	3.7
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	94	0	1	0	0	0	12.8	0.0
Итого		**0.17**	**1.18**	**3362.86**	**7.26**	**8**	**161**	**194**	**19**	**16**	**214**	**4**	**20.1**	**26.9**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют. Печень размораживают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку, затем соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Порционируют и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов С. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:
Консистенция - однородная, мягкая; цвет - на разрезе серый.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54

Наименование изделия: Компот из кураги

Номер рецептуры: 54-2хн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Курага	21.4	20.0	0.98	0.05	9.28	41.5
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	202.0	202.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.98**	**0.05**	**15.64**	**66.9**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Курага	0.01	0.03	69.96	0.48	0	3	285	28	18	25	1	0.0	0.0
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.01**	**0.03**	**69.96**	**0.48**	**0**	**3**	**285**	**90**	**18**	**25**	**1**	**0**	**0**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Плоды 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. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №

Наименование изделия: Каша вязкая молочная ячневая
Номер рецептуры: 54-21к
Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022
Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа ячневая	22.2	22.2	2.09	0.25	13.21	63.5
2	Молоко 2.5% м.д.ж	55.0	55.0	1.50	1.21	2.40	26.5
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.0	5.0	0.04	3.19	0.06	29.1
4	Сахар-песок	1.5	1.5	0.00	0.00	1.36	5.4
5	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	27.0	27.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**100**	**3.60**	**4.70**	**17.00**	**124.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа ячневая	0.04	0.02	0.00	0.83	0.00	3.00	38.00	16.00	10.00	66.00	0.42	0.00	7.38
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.02	0.07	7.26	0.35	0.29	21.00	66.74	57.73	6.45	43.00	0.00	4.95	1.00
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	13.50	0.01	0.00	1.00	1.00	1.00	0.00	1.94	0.00	0.00	0.00
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	146.11	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	20.00	0.00
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого		**0.06**	**0.09**	**20.76**	**1.19**	**0.29**	**171.11**	**105.74**	**84.73**	**16.45**	**110.94**	**0.42**	**24.95**	**8.38**

Способ обработки: Варка
Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40о-50о С), затем горячей водой (60о-70о С). Крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до загустения. Затем вливают кипящее молоко и варят до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. За 2-3 мин до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают и упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.
Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, держится на тарелке горкой; консистенция - вязкая, однородная; цвет - белый, с сероватым оттенком; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 23

Наименование изделия: Запеканка из творога с проростками пшеницы

Номер рецептуры: 54-5т

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа манная	4.5	4.5	0.44	0.04	2.89	13.7
2	Проростки пшеницы	3.8	3.8	0.26	0.04	1.41	7.1
3	Изюм	5.4	5.2	0.11	0.02	3.14	13.2
4	Творог 5.0% м.д.ж	33.8	33.8	6.66	1.49	0.92	43.7
5	Сметана 15.0%	22.5	22.5	0.55	2.97	0.74	31.9
6	Масло подсолнечное	1.9	1.9	0.00	1.65	0.00	14.8
7	Яйцо куриное	0.4	15.0	1.79	1.52	0.10	21.2
8	Сахар-песок	5.6	5.6	0.00	0.00	5.11	20.4
9	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
10	Вода	13.5	13.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**75**	**9.81**	**7.73**	**14.31**	**166**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа манная	0.00	0.00	0.00	0.11	0	0	5	1	1	3	0	0.0	0.0
2	Проростки пшеницы	0.01	0.00	0.00	0.15	0	0	5	1	3	7	0	0.0	1.4
3	Изюм	0.01	0.00	0.19	0.03	0	5	36	4	2	6	0	0.0	0.0
4	Творог 5.0% м.д.ж	0.01	0.07	6.68	1.05	0	11	31	49	7	65	0	3.0	8.9
5	Сметана 15.0%	0.00	0.02	14.45	0.11	0	7	22	17	2	12	0	2.0	0.1
6	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
7	Яйцо куриное	0.01	0.05	23.40	0.43	0	15	17	7	2	25	0	3.0	4.1
8	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
9	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	66	0	1	0	0	0	9.0	0.0
10	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	4	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.04**	**0.14**	**44.72**	**1.88**	**0**	**104**	**116**	**84**	**17**	**118**	**0**	**17**	**14.5**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей, сырыми яйцами, сметаной, сахаром, солью и проростками пшеницы. Массу взбивают до однородной кремовой текстуры. Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды. Распаренный изюм всыпают в творожную массу, перемешивают.
Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают и блюдо запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 160-180 градусов Цельсия до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:
Внешний вид - поверхность ровная, без трещин, изюм распределен равномерно; консистенция - упругая; цвет - золотистый, на разрезе – белый; вкус и запах творожный.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 79

Наименование изделия: Мандарин

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мандарин	140	140	1,2	0,2	10,6	49
Выход:			**140**	**1,2**	**0,2**	**10,6**	**49**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мандарин	0,06	0,04	8,40	0,00	22	12	180	44	14	20	0,2	0,42	0,1
Итого		**0,06**	**0,04**	**8,40**	**0,00**	**22**	**12**	**180**	**44**	**14**	**20**	**0,2**	**0,42**	**0,1**

Способ обработки: Не рпедусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром.производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 12

Наименование изделия: Суп гороховый

Номер рецептуры: 54-8с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горох	16.0	16.0	3.08	0.28	7.21	43.7
2	Картофель	84.0	50.0	0.94	0.18	7.42	35.0
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
5	Петрушка (корень)	2.5	2.0	0.03	0.01	0.18	0.9
6	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
7	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
8	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
9	Бульон	130.0	130.0	2.44	0.57	0.35	16.3
Выход:			**200**	**6.7**	**4.58**	**16.28**	**133**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горох	0.09	0.02	0.19	0.83	0	4	116	16	15	46	1	0.8	1.8
2	Картофель	0.04	0.03	0.90	0.72	4	2	236	4	10	25	0	2.5	0.1
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
4	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
5	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.02	0.02	0	0	6	1	0	1	0	0.0	0.0
6	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
7	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
8	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
9	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.13**	**0.05**	**97.18**	**1.66**	**4**	**95**	**383**	**26**	**29**	**80**	**1**	**15.9**	**1.9**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками

(кубиками). Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. 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 петрушкой на масле. Подготовленный горох кладут в бульон (или воду) доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные с маслом морковь и петрушку, лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 33

Наименование изделия: Рагу из овощей с ламинарией и кабачками

Номер рецептуры: 54-16г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Сборник типовых меню и рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.1	1.1	0.11	0.01	0.72	3.4
2	Картофель	80.6	48.0	0.90	0.17	7.12	33.6
3	Кабачок	30.0	24.0	0.14	0.06	1.00	5.1
4	Капуста белокочанная	37.5	30.0	0.51	0.03	1.28	7.4
5	Морковь	30.0	24.0	0.29	0.02	1.51	7.4
6	Горошек зеленый консерв.	11.6	7.5	0.22	0.01	0.44	2.8
7	Ламинария листовая	1.2	1.1	0.02	0.00	0.81	3.3
8	Сметана 15.0%	22.5	22.5	0.55	2.97	0.74	31.9
9	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.1	1.1	0.01	0.72	0.01	6.5
10	Масло подсолнечное	6.0	6.0	0.00	5.27	0.00	47.5
11	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
12	Вода	24.8	24.8	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**2.75**	**9.26**	**13.63**	**148.9**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Картофель	0.04	0.03	0.86	0.69	4	2	226	4	10	24	0	2.4	0.1
3	Кабачок	0.01	0.01	0.72	0.13	1	0	47	3	2	3	0	0.0	0.0
4	Капуста белокочанная	0.01	0.01	0.54	0.17	5	3	75	13	4	8	0	0.9	0.1
5	Морковь	0.01	0.01	288.00	0.19	0	4	40	6	8	11	0	1.2	0.0
6	Горошек зеленый консерв.	0.01	0.00	2.25	0.04	0	21	6	1	1	4	0	0.0	0.1
7	Ламинария листовая	0.00	0.01	0.13	0.00	0	37	1	5	4	0	0	1309.0	0.1

8	Сметана 15.0%	0.00	0.02	14.45	0.11	0	7	22	17	2	12	0	2.0	0.1
9	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	3.04	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
11	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	154	0	2	0	0	0	21.0	0.0
12	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	8	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.08**	**0.09**	**309.99**	**1.34**	**10**	**228**	**418**	**59**	**31**	**63**	**0**	**1336.5**	**0.6**

Способ обработки: Тушение

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками, запекают в жарочном шкафу. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Сухую ламинарию, измельчают, промывают, заливают водой, можно холодной, и оставляют минимум на 3 часа. Обработанную белокочанную капусту шинкуют шашками, припускают. Кабачки моют, очищают от кожицы, нарезают кубиками Морковь перебирают, промывают, нарезают кубиками, припускают с мослом до полуготовности, добавляют запеченный картофель, припущенную капусту, кабачки сырые, подготовленную ламинарию, соль, зеленый горошек консервированный, припускают при закрытой крышке 10-15 минут, добавляют сметанный соус (номер технологической карты 54-1соус) и тушат в соусе еще 10-15 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: кусочки овощей одинаковой величины; консистенция: мягкая, сочная; форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля; не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 44

Наименование изделия: Биточек из курицы

Номер рецептуры: 54-23м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	9.3	9.3	0.66	0.07	4.16	19.9
2	Сухари панировочные	8.3	8.3	0.87	0.10	5.10	24.8
3	Куриная грудка (филе)	63.3	56.0	12.42	0.94	0.20	58.9
4	Молоко 2.5% м.д.ж	12.9	12.9	0.35	0.28	0.56	6.2
5	Масло подсолнечное	2.1	2.1	0.00	1.85	0.00	16.6
6	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	8.5	8.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**75**	**14.3**	**3.24**	**10.02**	**126.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.16	0	35	7	2	1	5	0	0.3	0.5
2	Сухари панировочные	0.01	0.01	0.00	0.29	0	34	13	2	3	9	0	0.0	1.8
3	Куриная грудка (филе)	0.03	0.03	3.02	3.45	0	26	136	4	42	83	1	3.4	11.2
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.02	1.70	0.08	0	5	16	14	2	10	0	1.2	0.2
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.05**	**0.06**	**4.72**	**3.98**	**0**	**159**	**172**	**26**	**48**	**107**	**1**	**12.9**	**13.7**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, 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 сливочным 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. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 56

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 54-1хн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Смесь сухофруктов	26.8	25.0	0.47	0.00	13.42	55.6
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	190.0	190.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.47**	**0**	**19.78**	**81**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Смесь сухофруктов	0.00	0.00	15.00	0.05	0	0	0	49	2	4	0	0.0	0.0
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	59	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0**	**0**	**15**	**0.05**	**0**	**0**	**0**	**108**	**2**	**4**	**0**	**0**	**0**

Способ обработки: Варка

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. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 61

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб ржаной	45.0	45.0	2.97	0.54	15.03	76.9
Выход:			**45**	**2.97**	**0.54**	**15.03**	**76.9**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Хлеб ржаной	0.06	0.03	0.00	0.00	0	209	92	14	18	62	1.5	0.00	12.2	0.00
Итого		**0.06**	**0.03**	**0**	**0**	**0**	**209**	**92**	**14**	**18**	**62**	**1.5**	**0**	**12.2**	**0**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой **Стаселько А.А.**

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 52

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 54-23гн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	100.0	100.0	2.73	2.20	4.37	48.2
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Кофейный напиток	5.0	5.0	1.14	0.66	0.46	12.4
4	Вода	120.0	120.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**3.87**	**2.86**	**11.19**	**86**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.12	13.20	0.64	1	38	121	106	12	78	0	9.0	1.8
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Кофейный напиток	0.00	0.01	0.09	0.27	0	0	63	6	18	28	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	37	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.03**	**0.13**	**13.29**	**0.91**	**1**	**38**	**184**	**149**	**30**	**106**	**1**	**9**	**1.8**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 20

Наименование изделия: Щи из свежей капусты со сметаной

Номер рецептуры: 54-1с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	2.0	2.0	0.20	0.02	1.27	6.1
2	Петрушка (корень)	0.5	0.4	0.01	0.00	0.04	0.2
3	Томатное пюре	1.2	1.2	0.04	0.00	0.13	0.7
4	Капуста белокочанная	70.0	56.0	0.95	0.05	2.40	13.8
5	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
6	Морковь	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
7	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
8	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
9	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
10	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
11	Бульон	160.0	160.0	3.01	0.70	0.44	20.1
Выход:			**200**	**4.66**	**5.63**	**5.73**	**92.2**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.02	0	0	2	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	1	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Томатное пюре	0.00	0.00	1.44	0.01	0	0	7	0	0	1	0	0.0	0.0
4	Капуста белокочанная	0.01	0.02	1.01	0.31	10	6	139	24	8	15	0	1.7	0.1
5	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
6	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
7	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0
8	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
9	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0

10	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
11	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.01**	**0.03**	**104.94**	**0.48**	**10**	**98**	**184**	**37**	**13**	**30**	**0**	**15.2**	**0.2**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 х 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством бульона до полуготовности. Нашинкованный лук слегка бланшируют и пассеруют на масле. В кипящий бульон (или воду) кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные коренья, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную водой, и варят до готовности. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 37

Наименование изделия: Бефстроганов из отварной говядины

Номер рецептуры: 54-1м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.0	1.0	0.11	0.01	0.66	3.2
2	Петрушка (корень)	1.3	1.0	0.01	0.01	0.10	0.5
3	Лук репчатый	2.0	1.6	0.02	0.00	0.12	0.6
4	Морковь	7.3	5.8	0.07	0.01	0.37	1.8
5	Говядина 1 категории	73.0	64.6	11.29	9.09	0.00	127.0
6	Сметана 15.0%	20.0	20.0	0.49	2.64	0.66	28.3
7	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.0	1.0	0.01	0.66	0.01	6.1
8	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Вода	87.4	87.4	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**80**	**12**	**12.42**	**1.92**	**167.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.01	0.01	0	0	3	1	0	1	0	0.0	0.0
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	2	0	0	1	0	0.0	0.0
4	Морковь	0.00	0.00	70.08	0.05	0	1	10	1	2	3	0	0.3	0.0
5	Говядина 1 категории	0.03	0.08	0.00	4.24	0	32	175	5	12	106	2	4.6	0.0
6	Сметана 15.0%	0.00	0.02	12.84	0.10	0	6	19	15	2	10	0	1.8	0.1
7	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	2.81	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	47	0	1	0	0	0	6.4	0.0
9	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	27	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.03**	**0.1**	**85.74**	**4.42**	**0**	**86**	**210**	**50**	**16**	**122**	**2**	**13.1**	**0.2**

Способ обработки: Тушение

Технология приготовления: Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, нарезают с помощью овощерезательной машины. Морковь и петрушку отваривают и протирают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3х3х30 мм. Мясо соединяют с протертыми овощами, пассерованным луком и заливают сметанным соусом, добавляют соль и тушат 5-10 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С. Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 -120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов Цельсия, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - вареного мяса и овощей; запах - вареного мяса, сметаны и овощей.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 53

Наименование изделия: Компот из смородины

Номер рецептуры: 54-7хн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Смородина черная	32.1	30.0	0.28	0.11	1.99	10.0
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	168.0	168.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.28**	**0.11**	**8.35**	**35.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Смородина черная	0.01	0.01	3.06	0.07	24	7	87	10	8	9	0	0.3	0.3
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	52	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.01**	**0.01**	**3.06**	**0.07**	**24**	**7**	**87**	**62**	**8**	**9**	**0**	**0.3**	**0.3**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшенная

Номер рецептуры: 54-6к

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа пшенная	50.00	50.00	5.40	1.45	30.26	155.7
2	Молоко 2.5% м.д.ж	104.00	104.00	2.84	2.29	4.54	50.1
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	10.00	10.00	0.06	6.36	0.12	58.2
4	Сахар-песок	3.00	3.00	0.00	0.00	2.72	10.9
5	Соль поваренная йодированная	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	52.00	52.00	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**8.30**	**10.10**	**37.60**	**274.9**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа пшенная	0.15	0.02	0.90	1.84	0.00	4.00	88.00	12.00	36.00	101.00	1.32	2.20	1.20
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.12	13.73	0.67	0.54	39.68	126.00	110.00	12.96	81.00	0.00	9.41	1.80
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	27.00	0.02	0.00	1.00	2.23	2.12	0.00	3.05	0.00	0.00	0.10
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	294.00	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	40.00	0.00
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого		**0.18**	**0.15**	**41.63**	**2.53**	**0.54**	**338.68**	**216.23**	**143.12**	**48.96**	**186.05**	**1.32**	**51.61**	**3.11**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40о-50о С), затем горячей водой (60о-70о С), пшено после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 79

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с морковью

Номер рецептуры: 54-8з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	3.0	3.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Кислота лимонная	0.1	0.1	0.00	0.00	0.01	0.0
3	Масло подсолнечное	6.0	6.0	0.00	5.99	0.00	53.9
4	Капуста белокочанная	63.0	50.4	0.91	0.05	2.37	13.6
5	Морковь 01.09-31.12	7.5	6.0	0.08	0.01	0.41	2.0
7	Морковь 01.01-31.08	8.2					
9	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.99	12.0
10	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**60**	**1.00**	**6.1**	**5.8**	**81.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	1	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
3	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
4	Капуста белокочанная	0.01	0.02	0.91	0.00	9	5	125	21	7	14	0.3	1.51	0.1	5.04
5	Морковь	0.00	0.00	72.00	0.00	0	1	10	1	2	3	0	0.30	0.0	3.30
6	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
7	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.00	0.0	0.00
Итого		**0.01**	**0.02**	**72.91**	**0**	**9**	**65**	**135**	**24**	**9**	**17**	**0.3**	**9.81**	**0.1**	**8.34**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 х 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом 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). Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. В капусту и морковь добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 10

Наименование изделия: Рассольник Ленинградский

Номер рецептуры: 54-3с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа рисовая	4.0	4.0	0.26	0.04	2.69	12.1
2	Картофель	100.8	60.0	1.13	0.21	8.90	42.0
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
5	Огурец соленый	15.0	12.0	0.09	0.01	0.19	1.2
6	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
7	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
8	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
10	Бульон	150.0	150.0	2.82	0.66	0.41	18.9
Выход:			**200**	**4.75**	**5.78**	**13.64**	**125.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа рисовая	0.00	0.00	0.00	0.11	0	0	3	0	2	5	0	0.1	0.5
2	Картофель	0.05	0.03	1.08	0.86	5	2	283	5	12	30	0	3.0	0.1
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
4	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
5	Огурец соленый	0.00	0.00	0.36	0.02	0	101	14	2	1	3	0	0.0	0.0
6	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0
7	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.05**	**0.04**	**103.93**	**1.13**	**5**	**195**	**335**	**20**	**20**	**51**	**0**	**16.6**	**0.6**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно

промывают, шинкуют мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.
Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона 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 (или воду) кладут полупроваренную 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. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 39

Наименование изделия: Плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 54-11м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа рисовая	54.4	54.4	3.58	0.48	36.63	165.2
2	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
3	Морковь	25.0	20.0	0.24	0.02	1.26	6.2
4	Говядина 1 категории	73.2	64.8	11.33	9.12	0.00	127.4
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	8.0	8.0	0.06	5.10	0.09	46.6
6	Соль поваренная йодированная	0.8	0.8	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	313.0	313.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**15.32**	**14.73**	**38.58**	**348.3**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа рисовая	0.03	0.02	0.00	1.44	0	5	45	4	24	71	0	0.8	7.2
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
3	Морковь	0.01	0.01	240.00	0.16	0	3	33	5	7	10	0	1.0	0.0
4	Говядина 1 категории	0.03	0.08	0.00	4.25	0	32	175	5	12	106	2	4.7	0.0
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	21.60	0.01	0	1	2	2	0	2	0	0.0	0.1
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	235	0	3	0	1	0	32.0	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	96	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.07**	**0.12**	**261.6**	**5.89**	**0**	**276**	**267**	**117**	**44**	**194**	**2**	**38.7**	**7.3**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, 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 сливочном масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на кусочки по 10-15 г, добавляют пассерованную морковь, лук и соль. Мясо и

овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия в течение 30-40 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 31

Наименование изделия: Макароны отварные с овощами

Номер рецептуры: 54-2г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Макаронные изделия высшего сорта	36.8	36.8	3.81	0.42	23.61	113.4
2	Укроп	0.9	0.8	0.02	0.00	0.05	0.3
3	Горошек зеленый консерв.	9.4	8.3	0.24	0.01	0.49	3.1
4	Томатное пюре	9.0	9.0	0.30	0.00	0.97	5.1
5	Морковь	26.2	21.0	0.26	0.02	1.32	6.5
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	9.0	9.0	0.07	5.74	0.11	52.4
7	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
8	Вода	220.5	220.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**4.7**	**6.19**	**26.55**	**180.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Макаронные изделия высшего сорта	0.05	0.01	0.00	0.85	0	1	38	6	5	28	1	0.6	0.0
2	Укроп	0.00	0.00	3.60	0.01	0	0	2	2	0	1	0	0.0	0.0
3	Горошек зеленый консерв.	0.01	0.00	2.49	0.05	0	23	7	1	2	4	0	0.0	0.1
4	Томатное пюре	0.00	0.00	10.80	0.08	1	1	50	2	4	5	0	0.0	0.1
5	Морковь	0.01	0.01	252.00	0.17	0	3	35	5	7	10	0	1.1	0.0
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	24.30	0.01	0	1	2	2	0	2	0	0.0	0.1
7	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
8	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	68	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.07**	**0.03**	**293.19**	**1.17**	**1**	**176**	**134**	**88**	**18**	**50**	**1**	**21.7**	**0.3**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, сливочного масла и томат-пюре 5-7 минут. Укроп перебирают, промывают, шинкуют. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. 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, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатным пюре, укроп, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 минут, охлаждают до необходимой температуры. Блюдо готово к раздаче. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 51

Наименование изделия: Чай с лимоном и сахаром

Номер рецептуры: 54-3гн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Лимон	7.5	7.0	0.06	0.01	0.19	1.1
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
4	Вода	195.0	195.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.25**	**0.05**	**6.61**	**27.9**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Лимон	0.00	0.00	0.08	0.01	1	1	9	2	1	1	0	0.0	0.0
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0	1	21	4	4	7	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	60	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0**	**0.01**	**0.38**	**0.1**	**1**	**2**	**30**	**66**	**5**	**8**	**1**	**0**	**0**

Способ обработки: Варка

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 подготовленный и нарезанный кружочками лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 8

Наименование изделия: Огурец в нарезке

Номер рецептуры: 54-2з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Огурец	75.0	60.0	0.48	0.06	1.50	8.5
Выход:			**60**	**0.48**	**0.06**	**1.5**	**8.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Огурец	0.02	0.02	6.00	0.12	6	5	85	14	8	25	0	1.8	0.2
Итого		**0.02**	**0.02**	**6**	**0.12**	**6**	**5**	**85**	**14**	**8**	**25**	**0**	**1.8**	**0.2**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом 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, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 18

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)

Номер рецептуры: 54-10с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа перловая	8.0	8.0	0.70	0.08	4.87	23.0
2	Картофель	33.6	20.0	0.38	0.07	2.97	14.0
3	Капуста белокочанная	30.0	24.0	0.41	0.02	1.03	5.9
4	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
5	Морковь	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
6	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
7	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
8	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
10	Бульон	170.0	170.0	3.20	0.75	0.46	21.4
Выход:			**200**	**5.14**	**5.78**	**10.78**	**115.6**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа перловая	0.01	0.00	0.00	0.24	0	1	11	3	3	22	0	0.0	2.7
2	Картофель	0.02	0.01	0.36	0.29	2	1	94	2	4	10	0	1.0	0.0
3	Капуста белокочанная	0.01	0.01	0.43	0.13	4	2	60	10	3	6	0	0.7	0.1
4	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
5	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
6	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0
7	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.04**	**0.03**	**103.28**	**0.8**	**6**	**96**	**200**	**28**	**15**	**51**	**0**	**15.2**	**2.8**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 х 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 с добавлением масла. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон (или воду) 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. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 27

Наименование изделия: Овощная запеканка с проростками люцерны

Номер рецептуры: 54-20г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель	100.8	60.0	1.13	0.21	8.90	42.0
2	Брокколи	60.0	48.0	1.26	0.17	1.75	13.6
3	Микрозелень (проростки) люцерна	7.5	6.0	0.23	0.04	0.01	1.3
4	Перец зеленый	45.0	36.0	0.44	0.03	1.61	8.5
5	Молоко 2.5% м.д.ж	30.0	30.0	0.82	0.66	1.31	14.5
6	Сыр российский	10.9	10.5	2.29	2.73	0.00	33.7
7	Яйцо куриное	33.0	30.0	3.58	3.04	0.19	42.4
8	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**9.75**	**6.88**	**13.77**	**156**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Картофель	0.05	0.03	1.08	0.86	5	2	283	5	12	30	0	3.0	0.1
2	Брокколи	0.02	0.04	8.93	0.25	17	12	126	20	9	28	0	7.2	1.1
3	Микрозелень (проростки) люцерна	0.00	0.01	0.29	0.02	0	0	4	2	1	4	0	0.0	0.0
4	Перец зеленый	0.02	0.03	54.00	0.23	29	1	49	3	2	5	0	0.0	0.0
5	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.04	3.96	0.19	0	11	36	32	4	23	0	2.7	0.5
6	Сыр российский	0.00	0.03	16.38	0.03	0	65	8	81	3	46	0	0.0	1.3
7	Яйцо куриное	0.02	0.11	46.80	0.86	0	31	35	15	3	50	1	6.0	8.1
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
Итого		**0.12**	**0.29**	**131.44**	**2.44**	**51**	**269**	**541**	**160**	**34**	**186**	**1**	**38.9**	**11.1**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают на кубики 5-7 мм. Брокколи перебирают, разбирают на соцветия, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют на кубики размером 2-3 мм. Перец перебирают, промывают проточной водой

не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У перцев отрезают плодоножку, далее их разрезают, очищают от семян, нарезают кубиками 5-7 мм. Обработанные овощи запекают на смазанном маслом противне при 180 С. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт., добавляют молоко, соль и проростки, перемешивают и взбивают до образования пены. На противень, предварительно смазанный маслом, вливают смесь и добавляют остывшие овощи. После разравнивания посыпают мелко натертым сыром. Запекают при температуре 160 С в течение 12 минут. Дать остыть не менее 10 мин. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность запеканки ровная, без трещин; консистенция – мягкая, сочная; вкус, цвет и запах – картофеля с овощами.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 42

Наименование изделия: Котлета из курицы

Номер рецептуры: 54-5м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	11.2	11.2	0.80	0.08	5.00	23.9
2	Сухари панировочные	10.0	10.0	1.05	0.12	6.12	29.8
3	Куриная грудка (филе)	75.9	67.2	14.91	1.12	0.24	70.7
4	Молоко 2.5% м.д.ж	15.5	15.5	0.42	0.34	0.68	7.5
5	Масло подсолнечное	2.5	2.5	0.00	2.22	0.00	19.9
6	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	10.2	10.2	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**90**	**17.18**	**3.88**	**12.04**	**151.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.20	0	42	9	2	1	6	0	0.4	0.6
2	Сухари панировочные	0.02	0.01	0.00	0.35	0	40	16	3	4	11	0	0.0	2.2
3	Куриная грудка (филе)	0.03	0.04	3.63	4.14	0	31	163	5	50	100	1	4.0	13.5
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.02	2.04	0.10	0	6	19	16	2	12	0	1.4	0.3
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	71	0	1	0	0	0	9.6	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.06**	**0.07**	**5.67**	**4.79**	**0**	**190**	**207**	**30**	**57**	**129**	**1**	**15.4**	**16.6**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку,

соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным 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. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №

Наименование изделия: Каша жидкая молочная гречневая

Номер рецептуры: 54-20к

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа гречневая ядрица	38.00	38.00	4.50	1.10	19.75	106.90
2	Молоко 2.5% м.д.ж	96.00	96.00	2.60	2.11	4.19	46.20
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	4.00	4.00	0.00	2.59	0.05	23.30
4	Сахар-песок	3.00	3.00	0.00	0.00	2.71	10.90
5	Соль поваренная йодированная	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Вода	64.0	64.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Выход:			**200**	**7.10**	**5.80**	**26.70**	**187.30**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа гречневая ядрица	0.12	0.06	0.46	2.19	0.00	2.02	120.00	6.91	66.00	99.00	2.34	1.29	1.90
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.12	12.67	0.61	0.50	36.00	116.00	101.00	12.00	74.38	0.00	8.60	1.73
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	10.80	0.01	0.00	0.00	1.33	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	294.00	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	40.00	0.00
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	20.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого		**0.15**	**0.18**	**23.93**	**2.81**	**0.50**	**332.02**	**237.33**	**131.91**	**78.00**	**175.38**	**2.34**	**49.89**	**3.63**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют

растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – желтоватый; вкус и запах – каши и масла.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 6

Наименование изделия: Морковь отварная дольками

Номер рецептуры: 54-27з

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Морковь	81.8	65.4	0.80	0.06	4.11	20.1
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	3.0	3.0	0.02	1.91	0.04	17.5
3	Вода	120.0	120.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**60**	**0.82**	**1.97**	**4.15**	**37.6**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Морковь	0.03	0.04	784.80	0.52	1	10	109	16	22	31	0	3.3	0.1
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	8.10	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	37	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.03**	**0.04**	**792.9**	**0.52**	**1**	**10**	**110**	**54**	**22**	**32**	**0**	**3.3**	**0.1**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, нарезают на дольки. Морковь заливают небольшим количеством воды и варят при слабом кипении с закрытой крышкой. После готовности отвар сливают, морковь обсушивают и раскладывают на порции. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - дольки овощей одинаковые, не разварившиеся, сохранили форму; цвет - оранжевый; вкус и запах - свойственные моркови.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 32

Наименование изделия: Горошница

Номер рецептуры: 54-21г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горох	75.0	75.0	14.45	1.32	33.78	204.8
2	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
3	Вода	154.0	154.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**14.45**	**1.32**	**33.78**	**204.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горох	0.44	0.09	0.90	3.90	0	19	543	76	70	215	4	3.8	8.6
2	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	47	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.44**	**0.09**	**0.9**	**3.9**	**0**	**166**	**543**	**125**	**70**	**215**	**4**	**23.8**	**8.6**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким (допускается разваривание гороха), варку прекращают, отвар сливают, добавляют йодированную соль. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: часть зерен разварена часть целая, не допускается в блюде содержание твердых зерен; консистенция: мягкая; цвет: желтый.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 26

Наименование изделия: Макароны отварные
Номер рецептуры: 54-1г
Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Макаронные изделия высшего сорта	51.0	51.0	5.27	0.58	32.72	157.2
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6
3	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
4	Вода	306.0	306.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**150**	**5.32**	**4.92**	**32.8**	**196.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Макаронные изделия высшего сорта	0.06	0.02	0.00	1.18	0	1	52	9	7	39	1	0.8	0.0
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.01	0	1	2	1	0	2	0	0.0	0.1
3	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	94	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.06**	**0.03**	**18.36**	**1.19**	**0**	**149**	**54**	**106**	**7**	**41**	**1**	**20.8**	**0.1**

Способ обработки: Варка
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 непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:
Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №

Наименование изделия: Соус молочный натуральный

Номер рецептуры: 54-5соус

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.60	1.60	0.14	0.02	1.02	4.90
2	Молоко 2.5% м.д.ж	20.00	20.00	0.55	0.44	0.86	9.60
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.60	1.60	0.01	1.04	0.02	9.30
4	Соль поваренная йодированная	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00
Выход:			**20**	**0.70**	**1.50**	**1.90**	**23.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	2.26	0.00	0.00	1.31	0.00	0.00	0.10
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.03	2.64	0.13	0.00	8.00	24.00	21.91	2.67	16.00	0.04	1.80	0.35
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	4.32	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	17.47	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.60	0.00
Итого		**0.01**	**0.03**	**6.96**	**0.15**	**0.01**	**25.47**	**26.26**	**21.91**	**2.67**	**17.31**	**0.04**	**4.22**	**0.45**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Для приготовления молочного соуса – муку со сливочным маслом подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 минут, помешивая, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - консистенция жидкая без комочков, цвет белый, вкус молочный.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №

Наименование изделия: Соус белый основной

Номер рецептуры: 54-2соус

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.00	1.00	0.46	0.01	0.64	5.80
2	Лук репчатый	1.00	0.80	0.01	0.00	0.07	0.30
3	Петрушка (корень)	0.80	0.60	0.01	0.00	0.07	0.30
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.00	1.00	0.01	0.78	0.01	5.80
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Лавровый лист	0.10	0.10	0.01	0.01	0.11	0.30
7	Вода	22.00	22.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Выход:			**20**	**0.50**	**0.80**	**0.90**	**12.50**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.90	0.00	0.00	0.07
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	2.57	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	2.70	0.00	0.13	0.00	0.00	0.00	0.46	0.00	0.06	0.00	0.00
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.28	0.00
6	Лавровый лист	0.00	0.00	0.18	0.00	0.00	0.00	0.00	1.64	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого		**0.00**	**0.00**	**2.89**	**0.02**	**0.13**	**1.98**	**4.57**	**1.64**	**0.46**	**1.90**	**0.06**	**0.28**	**0.07**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и

пассеруют при непрерывном помешивании до кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают, до образования однородной массы, затем добавляют остывшую воду. В соус добавляют нарезанные петрушку, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 гр. на 1 литр) и маслом сливочным (70 гр. на 1 литр). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков; консистенция - однородная, полужидкая, вязкая; цвет - от белого до светло-кремового; вкус - нежный, насыщенный; запах - запах продуктов, входящих в соус.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 35

Наименование изделия: Котлета из говядины с ламинарией

Номер рецептуры: 54-49м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Сборник типовых меню и рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	8.3	8.3	0.87	0.10	5.10	24.8
2	Хлеб пшеничный	14.3	14.3	1.02	0.10	6.40	30.6
3	Говядина 1 категории	72.9	64.5	11.28	9.08	0.00	126.8
4	Ламинария листовая	0.7	0.6	0.01	0.00	0.44	1.8
5	Молоко 2.5% м.д.ж	17.3	17.3	0.47	0.38	0.76	8.3
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.3	5.3	0.04	3.38	0.06	30.8
7	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**75**	**13.69**	**13.04**	**12.76**	**223.1**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сухари панировочные	0.01	0.01	0.00	0.29	0	34	13	2	3	9	0	0.0	1.8
2	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.25	0	54	11	3	2	8	0	0.5	0.8
3	Говядина 1 категории	0.03	0.08	0.00	4.23	0	32	175	5	12	105	2	4.6	0.0
4	Ламинария листовая	0.00	0.00	0.07	0.00	0	20	1	3	2	0	0	714.0	0.1
5	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.02	2.28	0.11	0	7	21	18	2	14	0	1.6	0.3
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	14.31	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
7	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
Итого		**0.05**	**0.12**	**16.66**	**4.89**	**0**	**207**	**222**	**33**	**21**	**137**	**2**	**728.7**	**3**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Сухую ламинарию измельчают, промывают, заливают водой,

можно холодной, и оставляют минимум на 3 часа. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют подготовленную ламинарию, соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным 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. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 55

Наименование изделия: Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 54-32хн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Яблоко	45.2	40.0	0.15	0.14	3.57	16.1
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	170.0	170.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**0.15**	**0.14**	**9.93**	**41.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Яблоко	0.01	0.01	1.20	0.10	2	8	92	6	3	4	1	0.8	0.1
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	52	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.01**	**0.01**	**1.2**	**0.1**	**2**	**8**	**92**	**58**	**3**	**4**	**1**	**0.8**	**0.1**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют яблоки, варят при слабом кипении 10-12 минут. Компот охлаждают, разливают по стаканам, предварительно разложив туда яблоки. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - кисло-сладкий с ароматом яблок; цвет - светлый.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 59

Наименование изделия: Банан

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Банан	150.0	150.0	2.25	0.75	31.50	141.8
Выход:			**150**	**2.25**	**0.75**	**31.5**	**141.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Банан	0.04	0.06	18.00	0.00	6	35	433	11	55	37	0.8	0.08	1.3	3.30
Итого		**0.04**	**0.06**	**18**	**0**	**6**	**35**	**433**	**11**	**55**	**37**	**0.8**	**0.08**	**1.3**	**3.3**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 17

Наименование изделия: Суп фасолевый

Номер рецептуры: 54-9с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Фасоль	16.0	16.0	3.16	0.28	6.84	42.5
2	Картофель	67.2	40.0	0.75	0.14	5.93	28.0
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь	12.5	10.0	0.12	0.01	0.63	3.1
5	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
6	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
8	Бульон	140.0	140.0	2.63	0.62	0.38	17.6
Выход:			**200**	**6.77**	**4.58**	**14.4**	**125.8**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Фасоль	0.06	0.02	0.00	0.82	0	5	146	21	14	67	1	1.9	3.5
2	Картофель	0.03	0.02	0.72	0.58	3	2	189	4	8	20	0	2.0	0.1
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.0
4	Морковь	0.00	0.01	120.00	0.08	0	2	17	2	3	5	0	0.5	0.0
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
7	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.09**	**0.05**	**120.79**	**1.51**	**3**	**97**	**364**	**30**	**26**	**96**	**1**	**16.6**	**3.6**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Фасоль 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 с добавлением масла. Подготовленную фасоль кладут в бульон (или воду) доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные

морковь и лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, фасоль - в виде цельных, не разваренных зерен; консистенция – картофель, фасоль и овощи – мягкие; цвет бульона – соответствует цвету фасоли; вкус и запах – свойственные фасоли.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 40

Наименование изделия: Печень говяжья по-строгановски

Номер рецептуры: 54-18м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.3	1.3	0.13	0.01	0.83	4.0
2	Печень говяжья	77.9	74.9	12.60	2.44	3.61	86.8
3	Сметана 15.0%	26.7	26.7	0.65	3.52	0.87	37.8
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.3	1.3	0.01	0.83	0.02	7.6
5	Масло подсолнечное	6.7	6.7	0.00	5.89	0.00	53.0
6	Соль поваренная йодированная	1.3	1.3	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	29.3	29.3	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**80**	**13.39**	**12.69**	**5.33**	**189.2**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Печень говяжья	0.16	1.31	3760.13	7.79	10	59	172	6	12	205	4	4.7	26.2
3	Сметана 15.0%	0.01	0.02	17.14	0.13	0	8	26	21	2	14	0	2.4	0.1
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	3.51	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	382	0	4	0	1	0	52.0	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	9	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.17**	**1.33**	**3780.78**	**7.93**	**10**	**449**	**199**	**40**	**14**	**221**	**4**	**59.1**	**26.4**

Способ обработки: Тушение

Технология приготовления: Печень размораживают, очищают от пленок, нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм., посыпают солью, запекают 3-4 минуты, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом. Приготовление сметанного соуса: подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством сметаны, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают, доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – кусочки сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – печени.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №

Наименование изделия: Каша вязкая молочная пшеничная

Номер рецептуры: 54-13к

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа пшеничная Артек	25.00	25.00	2.58	0.26	15.58	75.10
2	Молоко 2.5% м.д.ж	53.00	53.00	1.48	1.17	2.32	25.50
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.00	5.00	0.04	3.17	0.06	29.10
4	Сахар-песок	1.50	1.50	0.00	0.00	1.34	5.40
5	Соль поваренная йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Вода	27.00	27.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Выход:			**100**	**4.10**	**4.60**	**19.30**	**135.10**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа пшеничная Артек	0.05	0.03	0.00	0.54	0.00	3.55	48.00	9.00	13.00	60.00	1.09	0.00	15.63
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.02	0.06	7.00	0.34	0.28	20.00	64.00	55.79	6.60	41.00	0.00	4.77	0.90
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	13.50	0.01	0.00	1.00	1.27	1.00	0.00	2.16	0.00	0.00	0.00
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	147.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	20.00	0.00
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого		**0.07**	**0.09**	**20.5**	**0.89**	**0.28**	**171.55**	**113.27**	**75.79**	**19.60**	**103.16**	**1.09**	**24.77**	**16.53**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40о-50оС), затем горячей водой (60о-70оС), после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна полностью набухшие, мягкие консистенция: мягкая, однородная; цвет: от кремового до желтоватого; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 63

Наименование изделия: Джем из абрикосов

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Продукты промышленного производства, 2020

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Джем из абрикосов	10.0	10.0	0.05	0.00	7.19	29.0
Выход:			**10**	**0.05**	**0**	**7.19**	**29**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Джем из абрикосов	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	13	1	1	2	0	0.32	0.5	1.45
Итого		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**13**	**1**	**1**	**2**	**0**	**0.32**	**0.5**	**1.45**

Способ обработки: не предусматривает термической обработки

Технология приготовления: Продукт пром. производства

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №24

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 54-1т

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	2.6	2.6	0.27	0.03	1.59	7.7
2	Крупа манная	4.8	4.8	0.47	0.04	3.11	14.7
3	Творог 5.0% м.д.ж	69.8	69.8	13.77	3.07	1.90	90.3
4	Сметана 15.0%	2.6	2.6	0.06	0.34	0.08	3.7
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	2.6	2.6	0.02	1.65	0.03	15.1
6	Яйцо куриное	2.2	2.0	0.24	0.20	0.01	2.8
7	Сахар-песок	4.5	4.5	0.00	0.00	4.09	16.3
8	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Вода	18.0	18.0	0.00	0.00	0.00	0.0
10	Ванилин	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**75**	**14.83**	**5.33**	**10.81**	**150.6**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сухари панировочные	0.00	0.00	0.00	0.09	0	11	4	1	1	3	0	0.0	0.6
2	Крупа манная	0.00	0.00	0.00	0.12	0	0	5	1	1	4	0	0.0	0.0
3	Творог 5.0% м.д.ж	0.02	0.15	13.81	2.18	0	22	65	101	14	134	0	6.3	18.4
4	Сметана 15.0%	0.00	0.00	1.66	0.01	0	1	2	2	0	1	0	0.2	0.0
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	6.99	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
6	Яйцо куриное	0.00	0.01	3.10	0.06	0	2	2	1	0	3	0	0.4	0.5
7	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	55	0	1	0	0	0	7.5	0.0
9	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	6	0	0	0	0.0	0.0
10	Ванилин	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.02**	**0.16**	**25.56**	**2.46**	**0**	**91**	**79**	**114**	**16**	**146**	**0**	**14.4**	**19.5**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; цвет - белый на разрезе; вкус и запах - творожный с ванилином.

Зав.столовой Стаселько А.А.

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; цвет - белый на разрезе; вкус и запах - творожный с ванилином.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»
Утверждаю
Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): №
Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 54-3соус
Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.00	1.00	0.10	0.01	0.64	3.10
2	Томатная паста	1.60	1.60	0.54	0.00	0.43	2.30
3	Лук репчатый	1.00	0.80	0.01	0.00	0.06	0.30
4	Морковь	2.00	1.60	0.04	0.00	0.15	0.50
5	Петрушка (корень)	0.50	0.40	0.01	0.00	0.06	0.20
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.60	0.60	0.00	0.49	0.01	3.50
7	Сахар-песок	0.50	0.50	0.00	0.00	0.45	4.20
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
10	Вода	20.00	20.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Выход:			**20**	**0.70**	**0.50**	**1.80**	**14.10**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.09
2	Томатная паста	0.00	0.00	4.80	0.04	0.54	0.00	22.00	1.85	2.00	2.00	0.10	0.00	0.00
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Морковь	0.00	0.00	19.20	0.01	0.00	0.00	3.39	0.00	0.55	1.77	0.00	0.10	0.00
5	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	1.62	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.47	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.26	0.00
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
10	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого		**0.00**	**0.00**	**25.63**	**0.06**	**0.54**	**2.47**	**28.39**	**1.85**	**2.45**	**4.77**	**0.10**	**0.36**	**0.09**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. 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 петрушкой и морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10- 15 минут, затем вводят томатную пасту при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного, его заправляют предварительно прокипяченным маслом сливочным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85 градусов, но не кипятят. Подают соус красный основной к мясным и рыбным блюдам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны, однородная, без комков муки; цвет: красноватый; вкус - нежный, насыщенный; запах - продуктов, входящих в соус.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор_____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 36

Наименование изделия: Фрикадельки из говядины

Номер рецептуры: 54-29м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	12.0	12.0	0.86	0.08	5.37	25.7
2	Говядина 1 категории	65.1	57.6	10.07	8.11	0.00	113.3
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	2.4	2.4	0.02	1.53	0.03	14.0
4	Соль поваренная йодированная	0.4	0.4	0.00	0.00	0.00	0.0
5	Вода	20.8	20.8	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**80**	**10.95**	**9.72**	**5.4**	**153**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.21	0	46	9	2	1	7	0	0.4	0.6
2	Говядина 1 категории	0.02	0.07	0.00	3.78	0	28	156	5	11	94	1	4.1	0.0
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	6.48	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	118	0	1	0	0	0	16.0	0.0
5	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	6	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.03**	**0.07**	**6.48**	**3.99**	**0**	**192**	**166**	**15**	**12**	**102**	**1**	**20.5**	**0.6**

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски по 75-100 гр., измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в воде и отжатый черствый пшеничный хлеб (высшего сорта), соль, перемешивают, повторно пропускают через мясорубку. Добавляют воду. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделывают в виде шариков массой по 15 -20 гр. Выкладывают в смазанный маслом лист, добавляют воду и запекают 20 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - фрикадельки сохранили форму шариков; консистенция - сочная, однородная; цвет, запах и вкус – мясной.

Зав.столовой Стаселько А.А.

МАОУ «Вторая Новосибирская гимназия»

Утверждаю

Директор _____ Михно И.М.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 48

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 54-21гн

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	130.0	130.0	3.54	2.86	5.68	62.6
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Какао-порошок	5.0	5.0	1.14	0.66	0.46	12.4
4	Вода	80.0	80.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**200**	**4.68**	**3.52**	**12.5**	**100.4**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.04	0.16	17.16	0.83	1	49	158	137	16	102	0	11.7	2.3
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Какао-порошок	0.00	0.01	0.09	0.27	0	0	63	6	18	28	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	25	0	0	0	0.0	0.0
Итого		**0.04**	**0.17**	**17.25**	**1.1**	**1**	**49**	**221**	**168**	**34**	**130**	**1**	**11.7**	**2.3**

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

Зав.столовой Стаселько А.А.