**Технологические карты приготовления блюд**

к примерному цикличному меню для организации питания детей школьного возраста

**Список сборников рецептур, использованных при составлении меню**

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011
2. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.
3. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации» (Москва 2014 год),
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 403
5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

**Перечень блюд, и технологических карт, использованных при составлении меню**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nп/п | Наименование блюда | N рецептуры | NТехнологичной карты |
|  | 1.Супы |  |  |
| 1 | Суп гороховый с мясом и картофелем | 102 | 1.1 |
| 2 | Рассольник ленинградский с мясом и со сметаны | 96 | 1.2 |
| 3 | Щи с мясом и со сметаной | 99 | 1.3 |
| 4 | Борщ с капустой свежей с мясом и со сметаной | 82 | 1.4 |
| 5 | Суп с мясными фрикадельками | 104 | 1.5 |
| 6 | Суп картофельный с крупой | 101 | 1.6 |
| 7 | Суп с мясными фрикадельками | 104 | 1.7 |
| 8 | Суп крестьянский, с мясом и со сметаной | 98 | 1.8 |
| 9 | Суп-лапша домашняя с курицей | 113 | 1.9 |
| 10 | суп с рыбными консервами | 71 | 1.10 |
|  | 2. Блюда из говядины, колбасы |  |  |
| 11 | Котлеты, биточки, шницели | 268 | 2.1 |
| 12 | Тефтели из говядины  | 279 | 2.2 |
| 13 | Фрикадельки  | 280 | 2.3 |
| 14 | Гуляш  | 246 | 2.4 |
| 15 | Бефстроганов из говядины | 250 | 2.5 |
| 16 | Колбаса (порциями) | 243 | 2.6 |
| 17 | Бутерброды горячие с колбасой | 8 | 2.7 |
| 18 | Колбасные изделия отварные с маслом сливочным | 243 | 2.8 |
|  | 3.Блюда из птицы |  |  |
| 19 | Птица тушёная | 290 | 3.1 |
| 20 | Птица отварная | 288 | 3.2 |
| 21 | Птица запечная | 293 | 3.3 |
|  | 4. Блюда из рыбы |  |  |
| 22 | Рыба, припущенная с соусом сметанным | 227 | 4.1 |
| 23 | Котлеты или биточки рыбные | 234 | 4.2 |
| 24 | Рыба, запеченная в молоке | 228 | 4.3 |
|  | 5.Блюда из яиц |  |  |
| 25 |  Омлет натуральный | 210 | 5.1 |
| 26 | Яйцо отварное | 209 | 5.2 |
|  | 1. Блюда из творога, молока и молочных продуктов
 |  |  |
| 27 | Запеканка из творога | 223 | 6.1 |
| 28 | Сырники из творога с джемом | 219 | 6.2 |
| 29 | Ватрушка с творогом из дрожжевого теста | 405 | 6.3 |
| 30 | Сырники из творога с джемом | 219 | 6.4 |
| 31 | Вареники отварные с творогом, с маслом сливочным  | 393 | 6.5 |
| 32 | Молоко кипяченое | 385 | 6.6 |
| 33 | Кефир, ряженка, кисломолочный продукт | 966 | 6.7 |
| 34 | Кисломолочный продукт | 389 | 6.8 |
| 35 | Сыр порциями | 15 | 6.9 |
| 36 | Масло порциями | 14 | 6.10 |
|  | 1. Блюда из круп
 |  |  |
| 37 | Каша рассыпчатая | 302 | 7.1 |
| 38 | Каша гречневая рассыпчатая | 303 | 7.2 |
| 40 | Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» | 173 | 7.3 |
| 41 | Каша вязкая молочная пшенная | 349 | 7.4 |
| 42 | Каша вязкая молочная ячневая | 173 | 7.5 |
|  | 1. Блюда из картофеля, макаронных изделий
 |  |  |
| 43 | Пюре картофельное | 312 | 8.1 |
| 44 | Картофель отварной | 125 | 8.2 |
| 45 | Картофель тушёный с луком | 145 | 8.3 |
| 46 | Макаронные изделия отварные с маслом | 203 | 8.4 |
|  | 1. Блюда из овощей, салаты
 |  |  |
| 47 | Капуста тушеная | 139 | 9.1 |
| 48 | Винегрет овощной | 68 | 9.2 |
| 49 | Салат из отварной моркови  | 62 | 9.3 |
| 50 | Салат из отварной моркови с зеленым горошком | 60 | 9.4 |
| 51 | Салат из белокочанной капусты с морковью | 45 | 9.5 |
| 52 | Салат из белокочанной капусты  | 45 | 9.6 |
| 53 | Салат из свёклы с зелёным горошком | 53 | 9.7 |
| 54 | Овощи натуральные соленые | 70 | 9.8 |
| 55 | Овощи натуральные свежие. | 71 | 9.9 |
| 56 | Салат из свежих огурцов | 20 | 9.10 |
|  | 1. Блюда из муки
 |  |  |
| 57 | Булочка с повидлом обсыпная | 426 | 10.1 |
| 58 | Сдоба обыкновенная | 421 | 10.2 |
| 59 | Манник | 112 | 10.3 |
| 60 | Пирожок печеный с картофелем из дрожжевого теста | 406,467 | 10.4 |
| 61 | Пирожок с изюмом из дрожжевого теста | 406,461 | 10.5 |
| 62 | Хлеб ржаной | 12.6 | 10.6 |
| 63 | Хлеб пшеничный | 12.4.1 | 10.7 |
|  | 1. Напитки
 |  |  |
| 64 | Какао с молоком | 959 | 11.1 |
| 65 | Кофейный напиток на молоке | 379 | 11.2 |
| 66 | Чай на молоке | 378 | 11.3 |
| 67 | Чай с сахаром | 57 | 11.4 |
| 68 | Чай с сахаром и лимоном | 377 | 11.5 |
| 69 | Компот из сухофруктов | 349 | 11.6 |
| 70 | Кисель из брусники или кисель из концентрата | 350 | 11.7 |
| 71 | Напиток из плодов шиповника | 388 | 11.8 |
| 72 | Компот из кураги | 348 | 11.9 |
| 73 | Компот из изюма | 348 | 11.10 |
| 74 | Компот из чернослива | 348 | 11.11 |
|  | 12.Соусы |  |  |
| 75 | Соус томатный | 333 | 12.1 |
| 76 | Соус сметанный | 330 | 12.2 |
|  | 1. Фрукты, соки.
 |  |  |
| 77 | Яблоко, фрукты | 10.5 | 13.1 |
| 78 | груша | 10.3 | 13.2 |
| 79 | Соки овощные, или фруктовые или ягодные | 389 | 13.3 |

**Технологичные карты, использованные при составлении меню.**

**1.Супы**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гороховый с мясом и картофелем**

**Номер рецептуры: 102**

 2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона |
| Говядина | 34 | 26 | 3,4 | 2,6 |
| Морковь  | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Петрушка (корень) | 7 | 4 | 0,7 | 0,4 |
| Лук репчатый | 10 | 7 | 1,0 | 0,7 |
| Вода  | 500 | 500 | 50 | 50 |
| Варка супа |
| Картофель  | 133 | 80 | 13,3 | 8,0 |
| Горох лущеный | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 |
| Морковь  | 20 | 16 | 2,0 | 1,6 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Бульон или вода | 280 | 280 | 28,0 | 28,0 |
| Выход супа  |  | 400 |  | 40,0 |
| Говядина отварная |  | 15 |  | , |
| Выход супа с мясом |  | 400/15 |  | 4,0/1,5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,69 | Ca (мг): | 98,4 |
| Жиры (г): | 6,91 | Mg(мг): | 82,75 |
| Углеводы (г): | 38,45 | Fe(мг): | 4,59 |
| Эн. ценность (ккал) | 228,42 | С (мг): | 14,1 |

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Варка супа: картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

 Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

 Цвет: светло – желтый (горчичный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных кореньев и лука

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры: 96**

2 Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона |
| Говядина | 34/29,8 | 26 | 3,4 | 2,6 |
| Морковь  | 13/11,4 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Петрушка (корень) | 7/6,1 | 4 | 0,7 | 0,4 |
| Лук репчатый | 10/8,8 | 7 | 1,0 | 0,7 |
| Вода  | 500/438 | 500 | 50,0 | 50,0 |
| Варка супа |
| Картофель | 200/175 | 120 | 20,0 | 12,0 |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 8/7 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Морковь | 20/17,5 | 16 | 2,0 | 1,6 |
| Лук репчатый | 9/7,9 | 8 | 0,9 | 0,8 |
| Огурцы соленые | 27/23,6 | 24 | 2,7 | 2,4 |
| Масло сливочное | 8/7 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Бульон или вода | 300/262,5 | 300 | 30,0 | 30,0 |
| Выход супа |  | 400/350 |  | 40,0 |
| Говядина отварная |  | 20 |  | 2,0 |
| Сметана | 11 | 11/9,6 | 1,1 | 1,1 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 400/350 |  | 40/1,5/1 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,58/6.6 | Ca (мг): | 48,03/42 |
| Жиры (г): | 12,54/11 | Mg(мг): | 45,2/39.6 |
| Углеводы (г): | 32,86/28,8 | Fe(мг): | 1,68/1,47 |
| Эн. ценность (ккал) | 261,71/229 | С (мг): | 12,85/11,2 |

 Технология приготовления

 Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Варка мяса: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

 Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, карто­фель - брусочками, коренья - соломкой.

 Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плот­ной части.

 Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

 Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислот­ностью.

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с капустой свежей с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры: 82**

2. Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона |
| Говядина | 34/2,92 | 26/22,8 | 3,4/2.3 | 2,6/2,3 |
| Морковь  | 13/11.44 | 10/8,8 | 1,3/1,1 | 1,0/0,88 |
| Петрушка (корень) | 7/6,16 | 4/3,52 | 0,7/0,6 | 0,4/3,52 |
| Лук репчатый | 10/8.8 | 7/6,16 | 1,0/0,88 | 0,7/0.6 |
| Вода  | 500/440 | 500/440 | 50,0/44 | 50,0/44 |
| Свекла | 80/70,4 | 64/56,32 | 8,0/7.04 | 6,4/5,6 |
| Капуста свежая | 40/35,2 | 32/28,16 | 4,0/3,52 | 3,2/2.8 |
| Картофель  | 53/40,64 | 32/28,16 | 5,3/4.66 | 3,2/2,8 |
| Морковь  | 20/17,6 | 16/14.08 | 2,0/1,76 | 1,6/1 |
| Петрушка (корень) | 5/4,4 | 4/3,52 | 0,5/0,44 | 0,4/0,35 |
| Лук репчатый | 19/16,72 | 16/14.08 | 1,9/1,67 | 1,6/1 |
| Томатное пюре | 12/10.56 | 12/10,56 | 1,2/1,05 | 1,2/1 |
| Масло сливочное | 8/7,04 | 8/7,04 | 0,8/0,70 | 0,8/0,7 |
| Сахар  | 4/3,52 | 4/3,52 | 0,4/0,35 | 0,4/0,35 |
| Бульон или вода | 320/281,6 | 320/281.6 | 32,0/28,16 | 32,0/28.16 |
| Выход супа |  | 352 |  | 40,0/35,2 |
| Говядина отварная |  | 15/13 |  | 1,5/1,32 |
| Сметана  | 11/9,68 | 11/9,68 | 1,1/1 | 1,1/0,96 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 400/15/10351/13/9 |  | 40/1,5/135,2/1,32/0,88 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,632/3,3 | Ca (мг): | 68,27/60 |
| Жиры (г): | 2,816/2,478 | Mg(мг): | 37,332,824 |
| Углеводы (г): | 2,8162,478 | Fe(мг): | 1,671,496 |
| Эн. ценность (ккал) | 281,6247,8 | С (мг): | 15,0713,261 |

 Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Варка супа: в кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

 Цвет:малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам

***Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.8***

***Наименование кулинарного изделия (блюда): суп крестьянский, с мясом и со сметаной***

***Номер рецептуры: 98***

*2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Расход сырья и полуфабрикатов* |
| *1 порц* | *100 порц* |
| *брутто, г* | *нетто, г* | *брутто, кг* | *нетто, кг* |
| *Варка бульона* |
| *Говядина* | *32,92/29,92* | *26/22,88* | *3,4/3,0* | *2,6/2,29* |
| *Морковь*  | *13/11,44* | *10/8,8* | *1,3/1,14* | *1,0/0.88* |
| *Петрушка (корень)* | *7/6,16* | *4/3,52* | *0,7/6,61* | *0,4/0,35* |
| *Лук репчатый* | *10/8,8* | *7/6,16* | *1,0/0,88* | *0,70,62* |
| *Вода*  | *500/440* | *500/440* | *50,0/44* | *50,0/44* |
| *Варка супа* |
| *Капуста свежая* | *60/52,8* | *48/42,24* | *6,0/5,28* | *4,8/4,22* |
| *Картофель* | *67/58,96* | *40/35,2* | *6,7/5,9* | *4,0/3,52* |
| *Крупа рисовая, перловая, овсяная, ячневая, пшеничная* | *16/14,08* | *16/14,08* | *1,6/1,40* | *1,6/1.40* |
| *Морковь* | *20/17,6* | *16/14,08* | *2,0/1,76* | *1,6/1.40* |
| *Лук репчатый* | *19/16,72* | *16/14,08* | *1,9/1,67* | *1,6/1.40* |
| *Масло сливочное* | *8/7,04* | *8/7.04* | *0,8/0,70* | *0,8/0/70* |
| *Бульон или вода* | *340/299,2* | *340299,2* | *34,0/29,92* | *34,0/29,92* |
| *Выход супа* |  | *400/350* |  | *40,0/35,2* |
| *Говядина отварная* |  | *15/13,2* |  | *1,5/1,32* |
| *Сметана*  | *11/9,68* | *11/9,68* | *1,1/0.97* | *1,1/0,97* |
| *Выход супа с мясом и со сметаной* |  | *400/15/10**350/13,2/9* |  | *40/1,5/1**35,2/1,32/0.88* |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Белки (г):* | *18,9/16,63* | *Ca (мг):* | *58,95/51,88* |
| *Жиры (г):* | *12,53/11,03* | *Mg(мг):* | *37,79/33,26* |
| *Углеводы (г):* | *28,36/24,96* | *Fe(мг):* | *1,19/1,05* |
| *Эн. ценность (ккал)* | *245,37/215,93* | *С (мг):* | *17,08/15,03* |

 *Технология приготовления*

*Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.*

*Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.*

*В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, сметану и кипятят.*

 *Отпускают суп с мясом и со сметаной.*

*Требования к качеству*

 *Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезан­ные кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.*

 *Консистенция картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разва­рившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.*

 *Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.*

 *Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных ово­щей, крупы.*

 *Запах: пассерованных овощей.*

 *Внешний вид: в жидкой части супа лук и лапша сохранили форму. Консистенция: лука - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.*

 *Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.*

*Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.*

*Запах:пассерованных овощей и лапши.*

**2.Блюда из говядины, колбасы.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): гуляш**

**Номер рецептуры: 246**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 101/126,3 | 74/92,5 | 10,1/12,6 | 7,4/9,3 |
| Масло сливочное | 5/6,25 | 5/6,2 | 0,5/0.6 | 0,5/0,6 |
| Лук репчатый | 11/13.8 | 10/12,5 | 1,1/1,4 | 1,0/1.25 |
| Томатное пюре | 7/8,75 | 7/8,75 | 0,7/0,9 | 0,7/09 |
| Мука пшеничная | 2/2,5 | 2/2,5 | 0,2/25 | 0,2/0,3 |
| Масса тушеного мяса |  | 46/57,5 |  | 4,6/5,75 |
| Масса соуса |  | 34/42,5 |  | 3,4/4,25 |
| Выход  |  | 80/100 |  | 8,0/10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,02/15,02 | Ca (мг): | 8,09/10,1 |
| Жиры (г): | 10,6/13,25 | Mg(мг): | 7,18/8,98 |
| Углеводы (г): | 3,36/4,2 | Fe(мг): | 0,28/0,35 |
| Эн. ценность (ккал) | 160,37/200,47 | С (мг): | 1,22/1,53 |

 Технология приготовления

 Нарезанное кубиками по 20-30 г. и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат 2-30 минут. За 10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.Запах: мяса с ароматом овощей

**3.Блюда из птицы**

***Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №1.9***

***Наименование кулинарного изделия (блюда): суп - лапша домашняя с курицей***

***Номер рецептуры: 113,114***

*Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Расход сырья и полуфабрикатов* |
| *1 порц* | *100 порц* |
| *брутто, г* | *нетто, г* | *брутто, кг* | *нетто, кг* |
| *Варка бульона* |
| *Куры 1 кат. п/п* | *46/40,48* | *32/28,16* | *4,6/4,04* | *3,2/2,81* |
| *Морковь*  | *13/11,44* | *10/8,8* | *1,3/1,14* | *1,0/0,88* |
| *Корень петрушки* | *7/6,16* | *4/3,52* | *0,7/0,62* | *0,4/0,35* |
| *Лук репчатый* | *10/8.8* | *7/6,16* | *1,0/0,88* | *0,7/0,61* |
| *Вода*  | *500/440* | *500/440* | *50,0/44* | *50,0/44* |
| *Лапша домашняя* |
| *Мука пшеничная* | *28/2,64* | *28/24,64* | *2,8/2,46* | *2,8/2,46* |
| *Мука на подпыл* | *1/0,88* | *1/0,88* | *0,1/0,088* | *0,1/0,088* |
| *Яйца* | *1/5 шт/1/4шт* | *8/7,04* | *0,8/0,70* | *0,8/0,70* |
| *Вода* | *5/4,4* | *5/4,4* | *0,5/0,44* | *0,5/0,44* |
| *Выход подсушенной лапши* |  | *32/28,16* |  | *3,2/2,82* |
| *Суп-лапша домашняя* |
| *Лапша домашняя* |  | *32/28,16* |  | *3,2/2,8* |
| *Масса вареной лапши* |  | *80/70,4* |  | *8,0/7,04* |
| *Лук репчатый* | *19/16,72* | *16/14,08* | *1,9/1,9* | *16/14,08* |
| *Масло сливочное* | *8/7,04* | *8/7,04* | *0,8/0,70* | *0,8/0,70* |
| *Бульон или вода* | *380/334,4* | *380/334,4* | *38,0/33,44* | *38,0/33,44* |
| *Выход супа* |  | *400/350* |  | *40,0/35.2* |
| *Курица отварная* |  | *20/17,6* |  | *0,2/0,18* |
| *Выход супа с курицей отварной* |  | *400/20**350/17,6* |  | *400/2**350/2* |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Белки (г):* | *5,16/4,54* | *Ca (мг):* | *26,6/23,4* |
| *Жиры (г):* | *14,5/12,76* | *Mg(мг):* | *60,7/53,41* |
| *Углеводы (г):* | *26,6/23,4* | *Fe(мг):* | *3,2/2,8* |
| *Эн. ценность (ккал)* | *264,5/232,8* | *С (мг):* | *0* |

*Технология приготовления*

*Яйцо предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями п. 8.14. СанПиНа 2.4.5. 2409-08.*

*Варка бульона: подготовленную птицу закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.*

*Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, ре­жут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.*

*Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.*

 *В кипящий бульон или воду кладут пассерованный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. Отпускают суп с отварной курицей.*

*Температура подачи не ниже 75º С.*

 *Требования к качеству*

**4.Блюда из рыбы**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные**

**Номер рецептуры: 234**

2. Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Судак неразделанный | 162 | 79 | 16,2 | 7,9 |
| Или минтай неразделанный | 171 | 79 | 17,1 | 7,9 |
| Или горбуша неразделанная (кета неразделанная) | 141 | 79 | 14,1 | 7,9 |
| Или терпуг неразделанный | 162 | 79 | 16,2 | 7,9 |
| Или треска неразделанная  | 171 | 79 | 17,1 | 7,9 |
| Рыба-филе | 88 | 79 | 8,8 | 7,9 |
| Яйцо | 1/7 шт. | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Хлеб пшеничный | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Молоко или вода | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Сухари  | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Масса полуфабриката |  | 139 | 13,9 | 13,9 |
| Масло растительное | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Масса жареных изделий |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход  |  | 120 |  | 12,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 20,78 | Ca (мг): | 47,89 |
| Жиры (г): | 11,2 | Mg(мг): | 31,55 |
| Углеводы (г): | 9,95 | Fe(мг): | 1,09 |
| Эн. ценность (ккал) | 140 | С (мг): | 0,41 |

Технология приготовления

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают че­рез мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковоро­де в течение 3-5 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 5-7 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, акку­ратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

**5.Блюда из яиц**

***Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.1***

***Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет натуральный***

***Номер рецептуры: 210***

*Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Расход сырья и полуфабрикатов* |
| *1 порц* | *100 порц* |
| *брутто, г* | *нетто, г* | *брутто, кг* | *нетто, кг* |
| *Яйца* | *1шт/2 шт.* | *40/80* | *100/200 шт.* | *4/8* |
| *Молоко*  | *59/117* | *59/117* | *6/11,7* | *6/11,7* |
| *Масса омлетной смеси* |  | *99/197* |  | *10/19,7* |
| *Масло сливочное* | *3,5/7* | *3,5/7* | *0,35/0,7* | *0,35/0,7* |
| *Масса готового омлета* |  | *95/190* |  | *10/19,0* |
| *Масло сливочное* | *5/10* | *5/10* | *0,5/1,0* | *0,5/1,0* |
| *Выход* |  | *100/200* |  | *10/20* |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Белки (г):* | *13,576,79* | *Ca (мг):* | *189,2/94,6* |
| *Жиры (г):* | *18,4/9,2* | *Mg(мг):* | *26,44/13,22* |
| *Углеводы (г):* | *6,28/3,14* | *Fe(мг):* | *2,09/1,04* |
| *Эн. ценность (ккал)* | *271/135,5* | *С (мг):* | *1,56/0,78* |

*Технология приготовления*

 *Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С. При отпуске поливают кипяченым сливочным маслом.*

*Температура подачи не ниже 65º С.*

 *Требования к качеству*

 *Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.*

 *Консистенция: пышная, сочная.*

 *Цвет: желтый.*

 *Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.*

 *Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла*

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное**

**Номер рецептуры: 209**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 | 100 шт. | 4 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 100 шт. |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,1 | Ca (мг): | 22 |
| Жиры (г): | 4,6 | Mg(мг): | 5 |
| Углеводы (г): | 0,3 | Fe(мг): | 1 |
| Эн. ценность (ккал) | 63 | С (мг): | 0 |

 Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

**6.Блюда из творога, молока, молочных продуктов.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6.1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

**Номер рецептуры: 223**

1.Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 94 | 90 | 141 | 140 |
| Крупа манная | 8 | 8 | 10 | 10 |
|  или мука пшеничная | 8 | 8 | 12 | 12 |
| Сахар  | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Яйца  | 1/10 шт | 4 | 1/10 шт | 4 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сухари  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сметана  | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сгущенное молоко | 15 | 15 | 50 | 50 |
| ВЫХОД: | 100/15 | 150/50 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150/20 | 27,84 | 18,00 | 32,40 | 279,60 | 226,4 | 48,92 | 344,91 | 0,84 | 0,09 | 0,74 | 0,33 |
| 150/50 | 30,93 | 22,89 | 36,00 | 310,66 | 251,55 | 54,36 | 383,23 | 0,93 | 0,10 | 0,82 | 0,37 |

Технология приготовления Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. При отпуске нарезанную запеканку поливают сахарным сиропом или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки, сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый

Вкус: умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6.6**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: 385

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко  | 211 | 200 | 21,1 | 20,0 |
| Масса молока кипяченого  |  | 200 |  | 20,0 |
| Выход  |  | 200 |  | 20,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,8 | Ca (мг): | 240 |
| Жиры (г): | 6,4 | Mg(мг): | 28 |
| Углеводы (г): | 9,4 | Fe(мг): | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 120 | С (мг): | 2,6 |

Технология приготовления

 Молоко кипятят в посуде не более 2 - 3 минут, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток белого цвета.

Консистенция: жидкая, однородная.

Цвет:белый.

 Вкус: сладковатый, аромат кипяченого молока, не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

 Запах: кипяченого молока.

**Технологическая карта кулинарного блюда № 6.7**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР, РЯЖЕНКА, КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ**

**Номер рецептуры: 966**

4.Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 405

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кефир  | 206 | 200 |
|  или ряженка | 206 | 200 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность,ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Кефир  | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 240 | 28,0 | 190 | 0,20 | 0,08 | 1,40 | 0,04 |
| \*\*ряженка | 5,80 | 5,00 | 8,40 | 108,00 | 248 | 28,0 | 184 | 0,20 | 0,04 | 0,60 | 0,08 |

Технология приготовления:

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Требования к качеству: Внешний вид: густая жидкость белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: кефира - белый, ряженки - со светло-кремовым оттенком

Вкус:молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6.9**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

**Номер рецептуры: 15**

1.Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. –с 86.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 5,3 | 5 | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 | 21,2 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | 10 | 15 | 20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,20 | 44,00 | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00 | 0,04 | 13,00 |
| 10 | 2,32 | 2,95 | 0,00 | 36,40 | 88,00 | 3,50 | 50,00 | 0,10 | 0,00 | 0,07 | 26,00 |
| 15 | 3,48 | 4,43 | 0,00 | 54,60 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01 | 0,11 | 39,00 |
| 20 | 4,64 | 5,90 | 0,00 | 72,80 | 176,0 | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01 | 0,14 | 52,00 |

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыр.

**Технологическая карта № 6.10**

 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. –с 86.

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

**Номер рецептуры: 14**

1. Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. –с 86.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | 10 | 15 | 20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 0,00 | 4,10 | 0,05 | 37,50 | 0,50 | 0,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,50 |
| 10 | 0,00 | 8,20 | 0,10 | 75,00 | 1,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 59,00 |
| 15 | 0,00 | 12,30 | 0,15 | 112,50 | 1,50 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 88,50 |
| 20 | 0,00 | 16,40 | 0,20 | 150,00 | 2,00 | 0,00 | 4,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 118,00 |

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: свежего масла

**7. Блюда из круп**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7.1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ**

**Номер рецептуры: № 302**

1.Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 45,9/91,8 | 45,9 | 4,59 | 4,59 |
| Пшено | 39/78 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Рис | 36/72 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Перловка | 33,3/66,6 | 33,3 | 3,3 | 3,3 |
| Масло сливочное  | 3,5/7 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль  | 1/2 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход  | 100,0/200 | 10,0 |

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Гречка

|  |
| --- |
|  В 100/200 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 5,75/11,5 | 4,06/8.12 | 25,76/51,52 | 9,8/19.6 | 0,95/1,0 | 14,7729.54 | 0,801,6 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,771.23 | - | 0,070,14 | - | - | - | - | - | 0,150,3 | 1,713,42 | - | 0,030.06 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100/200 гр. данного блюда: 162,5/325

Рис

|  |
| --- |
|  В 100/200 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 2,4/4,8 | 2,88/5,76 | 25,02/50.04 | 3,54/7,08 | 16,97/33,94 | 51,94/103.9 | 0,74/1,48 |
| ккал | 142/284 |  |  |  |  |  |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,09/0,18 | 0,39/0,78 | 0,08/0.16 | - | 0,39/0,78 | 27,69/55,38 | - | - | 0,01/0.02 | 1,0/2,0 | 9,49/19 | 3,01/6.02 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 135,7/271,4

Пшено

|  |
| --- |
|  В 100/200 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 4,4/8,8 | 3,82/7,64 | 25,26/50,52 | 11,09/22,18 | 31,56/63,12 | 89,62179,4 | 1,03/2,06 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| - | 0,110,22 | 0,0150,03 | - | - | - | - | - | 0,010,02 | 1,02,0 | 9,4918,98 | 3,016,02 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 13/306

Перловка

|  |
| --- |
|  В 100/200 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 2,97/5,94 | 2,9/5,8 | 21,14/42,2 | 12,85 | 12,66 | 103,27 | 0,58 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| - | 0,0027 | 0,018 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 122,4/244,8

Технологический процесс

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — крупа полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной крупе и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

**8. Блюда из картофеля,макаронных изделий.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8.1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное**

**Номер рецептуры: 312**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 257 | 154 | 25,7 | 15,4 |
| Молоко | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Молоко кипяченое |  | 28 |  | 2,8 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход  |  | 180 |  | 18,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,61 | Ca (мг): | 43,74 |
| Жиры (г): | 7,77 | Mg(мг): | 32,21 |
| Углеводы (г): | 16,8 | Fe(мг): | 1,16 |
| Эн. ценность (ккал) | 156,62 | С (мг): | 20,95 |

 Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и кипяченое сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

 Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): картофель отварной**

**Номер рецептуры: 125**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 301 | 180 | 30,1 | 18,0 |
| Масса картофеля вареного |  | 174 |  | 17,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,3 | Ca (мг): | 16,34 |
| Жиры (г): | 7,0 | Mg(мг): | 33,68 |
| Углеводы (г): | 23,34 | Fe(мг): | 1,35 |
| Эн. ценность (ккал) | 138,8 | С (мг): | 24,11 |

Технология приготовления

 Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят.Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушива­ют, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем уча­стке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до го­товности паром, образующимся в котле.

 Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При про­должительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества. Картофель отварной поливают маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8.4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с маслом**

**Номер рецептуры: 203**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия | 64 | 64 | 6,4 | 6,4 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 181 |  | 18,1 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Выход  |  | 190 |  | 19,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,46 | Ca (мг): | 15,2 |
| Жиры (г): | 9,5 | Mg(мг): | 9,5 |
| Углеводы (г): | 36,1 | Fe(мг): | 0,95 |
| Эн. ценность (ккал) | 256,5 | С (мг): | 0 |

 Технология приготовления

 Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. При отпуске макаронные изделия поливают кипяченым сливочным маслом.

Температура подачи 65º С

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

**9. Блюда из овощей, салаты.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной**

**Номер рецептуры: 68**

2. Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель  | 37 | 27 | 3,7 | 2,7 |
| Масса вареного очищенного картофеля |  | 22 |  | 2,2 |
| Свекла  | 19 | 18 | 1,9 | 1,8 |
| Масса вареной очищенной свеклы |  | 15 |  | 1,5 |
| Морковь | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 |
| Масса вареной очищенной моркови |  | 10 |  | 1,0 |
| Огурцы соленые | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 |
| Капуста квашеная | 21 | 16 | 2,1 | 1,6 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,24 | Ca (мг): | 30,62 |
| Жиры (г): | 10,14 | Mg(мг): | 18,82 |
| Углеводы (г): | 7,47 | Fe(мг): | 0,83 |
| Эн. ценность (ккал) | 130 | С (мг): | 9,36 |

Технология приготовления

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы, нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Репчатый лук мелко нарезают.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

В винегрет можно добавлять зеленый горошек за счет уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны со­ломкой, рубленая квашеная капуста отжата от рас­сола, репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы,

моркови – мягкая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус и запах: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9.5**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из белокочанной капусты с морковью: «Витаминный»**

**Номер рецептуры: 45**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная свежая | 100 | 80 | 10,0 | 8,0 |
| Морковь  | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Лук репчатый | 7 | 5 | 0,7 | 0,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход  |  | 100 |  | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,6 | Ca (мг): | 46 |
| Жиры (г): | 5 | Mg (мг): | 15,33 |
| Углеводы (г): | 3,13 | Fe (мг): | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 69,33 | С (мг): | 15,87 |

Технология приготовления

Капусту шинкуют, смешивают с нашинкованной бланшированной морковью, с бланшированным мелко рубленным репчатым луком и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: капуста, лук репчатый, морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей — хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: белый с оранжевым.

Вкус: умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, луком репчатым и с растительным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9.7**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

# **С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

**Номер рецептуры: 53**

1.Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1 января | 44,3 | 35,4 | 73,8 | 59,0 |
|  с 1 января | 47,2 | 35,4 | 78,7 | 59,0 |
| Зеленый горошек консервированный | 31,4 | 20,4 | 52,4 | 34,0 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 4 | 4 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Выход 60 г |
| 1,00 | 2,51 | 4,91 | 46,26 | 16,76 | 11,14 | 25,18 | 0,79 | 0,03 | 5,88 | 0,00 |
| Выход 100 г |
| 1,66 | 4,18 | 8,19 | 77,10 | 27,93 | 18,57 | 41,96 | 1,31 | 0,05 | 9,80 | 0,00 |

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный бланшированный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом..

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый. Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия № 9.9

**Наименование кулинарного изделия:Овощи натуральные свежие.**

 **Номер рецептуры: 71.**

1.Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса |
| брутто, г | нетто, г |
| Помидоры свежие | 53 | 50 |
| или огурцы свежие | 53 | 50 |
| Выход |  | 50 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 1 |
| Жиры (г) | 0,4 |
| Углеводы (г) | 2,3 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 21 |
|  |
| Са (мг) | 11,5 |
| Mg (мг) | 7 |  |
| Fе(мг) | 0,3 |  |
| С (мг) | 5 |  |

Технология приготовления

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими пар­тиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают сте­бель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непо­средственно перед отпуском.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Исполь­зуют в целом виде.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, по­мидоры - целые.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

**10. Блюда из муки**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10.1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с повидлом обсыпная**

**Номер рецептуры: 426**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 31/62 | 31 | 3,1/3.2 | 3,1 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | ½ | 1 | 0,1/0,2 | 0,1 |
| Сахар-песок | 6/12 | 6 | 0,6/1.2 | 0,6 |
| Яйцо | 1/5 шт. | 8 | 0,4/0,8 | 0,4 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8/0.16 | 0,8 |
| Масло сливочное (для смазки) | 1 | 1 | 0,1/0.2 | 0,1 |
| Дрожжи прессованные | 2,5 | 2,5 | 0,25/0,5 | 0,25 |
| Повидло | 4,5 | 4 | 0,45/0,9 | 0,4 |
| Итого сырья | 51 | 51 | 5,1/5,2 | 5,1 |
| Молоко | 15 | 15 | 1,5/3 | 1,5 |
| Масса полуфабриката | 59 | 59 | 5,9/11,8 | 5,9 |
| Выход  |  | 50/100 |  | 5,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,78/7.56 | Ca (мг): | 9,2/18,4 |
| Жиры (г): | 6,7/13,4 | Mg(мг): | 6,12/12,24 |
| Углеводы (г): | 31,09/62,2 | Fe(мг): | 0,51/1.02 |
| Эн. ценность (ккал) | 128,9/257,8 | С (мг): | 0 |

Технология приготовления

Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом., укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240˚ С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделия из дрожжевого теста.

Запах: свойственный свежевыпеченному изделия из дрожжевого теста, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): сдоба обыкновенная**

**Номер рецептуры: 421**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 36/72 | 36/72 | 3,6/7,2 | 3,6/7,2 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | 1,5/3 | 1,5/3 | 0,15/0,3 | 0,15/0,3 |
| Сахар-песок | 4/8 | 4/8 | 0,4/0,8 | 0,4/0,8 |
| Масло сливочное | ½ | 1/2 | 0,1/0,2 | 0,1/0,2 |
| Масло сливочное (для разделки) | 1,5/3 | 1,5/3 | 0,15/0,3 | 0,15/0,3 |
| Яйцо (для смазки) | 1/20 шт/1/10/шт | 2/4 | 0,2/0,4 | 0,2/0,4 |
| Дрожжи прессованные | 2,5/5 | 2,5/5 | 0,25/0.5 | 0,25/0.5 |
| Итого сырья |  | 47/94 | 4,7/9,4 | 4,7/9,4 |
| Молоко | 16/32 | 16/32 | 1,6/3,2 | 1,6/3,2 |
| Масса полуфабриката |  | 58/116 | 5,8/11,6 | 5,8/11,6 |
| Выход |  | 50/100 |  | 5,0/10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,957,90 | Ca (мг): | 15,5/31 |
| Жиры (г): | 4,79,4 | Mg(мг): | 6,5/13 |
| Углеводы (г): | 27,7555,50 | Fe(мг): | 0,65/1,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 169,5/339,0 | С (мг): | 0 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10.7**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный**

**Номер рецептуры: № 12.4.1.**3.Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации» (Москва 2014 год),

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | брутто, гр | нетто, гр |
| Хлеб пшеничный  | 100 | 100 |
| Выход  |  | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 100гр | 50 гр |
| Белки (г): | 8 | 4 |
| Жиры (г): | 0,8 | 0,4 |
| Углеводы (г): | 49 | 24,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 235 | 112,5 |

Технология приготовления: Хлеб разрезать на порции

**11. Напитки**

**Технологическая карта кулинарного блюда № 11.1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ**

**Номер рецептуры: 959**

2. Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 403

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 6 | 6 |
| Сахар  | 20 | 20 |
| Молоко  | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры,г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 3,52 | 3,72 | 25,49 | 145,2 | 122,0 | 14,00 | 90,00 | 0,56 | 0,04 | 1,30 | 0,01 |

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

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус:сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

Запах: аромат какао и кипяченого молока

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на молоке**

**Номер рецептуры: 379**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кофейный напиток | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Молоко | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Вода | 10 | 10 | 1,0 | 1,02 |
| Сахар | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Выход  |  | 200 |  | 20,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,2 | Ca (мг): | 240,26 |
| Жиры (г): | 7,2 | Mg(мг): | 28 |
| Углеводы (г): | 23,17 | Fe(мг): | 0,16 |
| Эн. ценность (ккал) | 175 | С (мг): | 1,8 |

Технология приготовления

Кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятя 3-5 минут и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.3**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): чай на молоке**

**Номер рецептуры: 378**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко  | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200/15 |  | 20,0/1,5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 4,2 | Ca (мг): | 180,34 |
| Жиры (г): | 4,8 | Mg(мг): | 21,03 |
| Углеводы (г): | 22,04 | Fe(мг): | 0,14 |
| Эн. ценность (ккал) | 144 | С (мг): | 1,5 |

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость – серовато - белого цвета, налита в стакан.

 Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато - белого цвета.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный чаю и молоку.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром**

**Номер рецептуры: 375**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200/15 |  | 20/1,5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 0,34 |
| Жиры (г): | 0 | Mg(мг): | 0,03 |
| Углеводы (г): | 14,97 | Fe(мг): | 0,05 |
| Эн. ценность (ккал) | 57 | С (мг): | 0 |

Технология приготовления

 Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него по норме на определенное количество порции и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

 В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

 Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

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

 Консистенция: жидкая.

 Цвет: золотисто-коричневый

 Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.6**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры: 349**

2. Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сухофрукты  | 25 | 24 | 2,5 | 2,4 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход |  | 200 |  | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,51 | Ca (мг): | 51,36 |
| Жиры (г): | 0 | Mg(мг): | 6,9 |
| Углеводы (г): | 25,23 | Fe(мг): | 1,42 |
| Эн. ценность (ккал) | 103 | С (мг): | 0,46 |

Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.7**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из брусники или кисель из концентрата**

**Номер рецептуры: 350**

2Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кисель из брусники |
| Брусника  | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 1,0 | 1,0 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Вода  | 183 | 183 | 18,3 | 18,3 |
| Выход  |  | 200 |  | 20 |
| Или кисель из концентрата на плодовых или ягодных концентратах |
| Кисель из концентрата | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода  | 190 | 190 | 19,0 | 19,0 |
| Выход  |  | 200 |  | 20,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 12 |
| Жиры (г): | 0 | Mg(мг): | 2 |
| Углеводы (г): | 26,0 | Fe(мг): | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 | С (мг): | 1,8 |

 Технология приготовления

 Бруснику перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть отвара крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не выше 14º С.

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов.

Консисте

Цвет: соответствующий.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: соответствующий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.8**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): напиток из плодов шиповника**

**Номер рецептуры: 388**

2Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Плоды шиповника сушеные | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Сахар  | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода  | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход  |  | 200 |  | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,385 | Ca (мг): | 7,02 |
| Жиры (г): | 0,17 | Mg(мг): | 1,92 |
| Углеводы (г): | 20,35 | Fe(мг): | 0,36 |
| Эн. ценность (ккал) | 125 | С (мг): | 156 |

 Технология приготовления

Плоды шиповника промывают в холодной водой, кладут в посуду из не окисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

**12. Соусы**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12.1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус томатный**

**Номер рецептуры: 333**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, г |
| Томатная паста | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Мука | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лук | 7 | 5 | 0,7 | 0,7 |
| Морковь | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| Бульон или вода |  | 40 |  | 4,0 |
| Выход  |  | 40 |  | 4,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,44 | Ca (мг): | 6,8 |
| Жиры (г): | 0,8 | Mg(мг): | 4,4 |
| Углеводы (г): | 2,48 | Fe(мг): | 0,16 |
| Эн. ценность (ккал) | 19,2 | С (мг): | 0,28 |

 Технология приготовления

Предварительно подготовленные морковь и лук пассеровать на масле, затем добавить муку, томатную пасту и бульон. Довести до кипения, cнять с огня, процедить через сито.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12.2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): соус сметанный**

**Номер рецептуры: 330**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода или отвар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Масса белого соуса |  | 20 |  | 2,0 |
| Выход  |  | 30 |  | 3,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,57 | Ca (мг): | 8,7 |
| Жиры (г): | 1,56 | Mg(мг): | 1,8 |
| Углеводы (г): | 1,71 | Fe(мг): | 0,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 23,4 | С (мг): | 0 |

 Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70º С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 75º С

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны.

**13.Фрукты, соки.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13.1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоко,**

**Номер рецептуры: № 10.5**

3.Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации» (Москва 2014 год),

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | брутто, г | нетто, г |
| яблоко  | 227 | 200 |
| Выход  |  | 200 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,8 |  |
| Жиры (г): | 0,8 |  |
| Углеводы (г): | 19,6 |  |
| Эн. ценность (ккал) | 94 | С (мг): |

Технология приготовления: яблоки тщательно вымыть, раздать поштучно

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13.2**

**Номер рецептуры: № 10.3**

3.Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации» (Москва 2014 год),

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | брутто, г | нетто, г |
| Груша | 220 | 160 |
| Выход  |  | 200/198 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,79 |  |
| Жиры (г): | 0,59 |  |
| Углеводы (г): | 20,39 |  |
| Эн. ценность (ккал) | 93,06 | С (мг):23,3 |

Технология приготовления: ГРУШИ тщательно вымыть, раздать поштучно

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13.3**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Соки овощные, или фруктовые или ягодные**

**Номер рецептуры: 389**

2.Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Соки овощные, или фруктовые и ли ягодные | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1 | Ca (мг): | 22 |
| Жиры (г): | 0 | Mg(мг): | 22 |
| Углеводы (г): | 24,2 | Fe(мг): | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 100 | С (мг): | 2,4 |

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

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.