



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

И.А. Стромилова

Основание: "Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах", под общей редакцией В.Т.Лапшиной, М., Хлебпродинформ, 2004г.

Номер: 371

### Технологическая карта Лш371

Наименование блюда (изделия): Рыба (филе) припущенная

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Окунь морской потрошенный	144	122	14,4	12,2
Лук репчатый	6	4	0,6	0,4
Петрушка (корень)	6	4	0,6	0,4
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	100		10	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 118 ккал    Белки 20 г    Жиры 3,6 г    Углеводы 0 г

Витамины и минеральные вещества:

V1 0 мг	V2 0 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 0 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи и припускают 10-15 мин.

При отпуске гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом сливочным.

Соусы - белый основной, паровой, томатный.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

ведущий специалист по питанию  
(должность)

(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)





УТВЕРЖДАЮ:  
*Н.Н. Стрмилова*  
Н.Н. Стрмилова

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могиляного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016.

Номер: 366

### Технологическая карта Ф366

Наименование блюда (изделия): Соус томатный

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода питьевая	30	30	3	3
Масло сливочное	1,35	1,35	0,135	0,135
Мука пшеничная	1,35	1,35	0,135	0,135
Морковь	2,25	1,8	0,225	0,18
Лук репчатый	1,02	0,6	0,102	0,06
Петрушка (корень)	0,39	0,3	0,039	0,03
Томатное пюре	4,5	4,5	0,45	0,45
Масло сливочное	0,45	0,45	0,045	0,045
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	30		3	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 22 ккал      Белки 0,35 г      Жиры 1,26 г      Углеводы 2,41 г

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,01 мг      B2 0,01 мг      C 0,71 мг      A 10 рет.экв      D 0 мг  
Кальций (Ca) 4,764 мг      Фосфор (P) 6,672 мг      Магний (Mg) 3,456 мг      Железо (Fe) 0,1434 мг  
Калий (K) 37,641 мг      Йод (I) 0 мг      Селен (Se) 0 мг      Фтор (F) 0 мг

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения.

Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей для детей второй возрастной группы.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

Составитель

ведущий специалист по питанию  
(должность)

(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)





утверждаю: \_\_\_\_\_  
Директор \_\_\_\_\_ Н.Н. Стрмилова

Основание: "Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах", под общей редакцией В.Т.Лапшиной, М., Хлебпродинформ, 2004г.

Номер: 366

### Технологическая карта Лш366/2

Наименование блюда (изделия): Запеканка из творога (со сгущенным молоком)

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	101,428	100	10,1428	10
Крупа манная	7,143	7,143	0,7143	0,7143
Сахар	7,143	7,143	0,7143	0,7143
Яйцо	1/20 шт.	2,857	0,2857	0,2857
Масло сливочное	4,285	4,285	0,4285	0,4285
Сухари	4,285	4,285	0,4285	0,4285
Сметана	4,285	4,285	0,4285	0,4285
<i>Масса готовой запеканки</i>		107,143		10,7143
Молоко сгущенное	10	10	1	1
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 270 ккал	Белки 17,89 г	Жиры 13,12 г	Углеводы 19,97 г
-------------------------	---------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,24 мг	C 0,24 мг	A 50 рет.эquiv	D 0,58 мг
Кальций (Ca) 179,733 мг	Фосфор (P) 227,566 мг	Магний (Mg) 25,2198 мг	Железо (Fe) 0,5746 мг	
Калий (K) 144,2764 мг	Йод (I) 0,0014 мг	Селен (Se) 0,0275 мг	Фтор (F) 0,0344 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают прокипяченной сметаной или сладким соусом, или сгущенным молоком. Температура подачи 65 градусов цельсия.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин, коллер золотистый, равномерный.  
На разрезе запеканка белая, Консистенция: мягкая, нежная  
Вкус: сладковатый  
Запах: входящих продуктов и ванилина

Составитель \_\_\_\_\_

ведущий специалист по питанию  
(должность)

А.В. Маракушина

( ФИО )