

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП-СЕВЕР"



Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



ГБОУ СОШ (ОВЗ) техникум Кошки

М Е Н Ю

на 07.02.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Йогурт,		100	55
Каша вязкая молочная геркулесовая с маслом,		250/5	302
Кисель .		200	128
Батон порционнно.		30	81
Итого:		585	566
Обед			
Салат из б/к капусты с зеленью и маслом раст,		100	85
Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью		270/2	181
Тефтели тушеные в соусе		60/50	224
Каша гречневая вязкая,		180	162
Компот из свежих яблок		200	112
Хлеб пшеничный		40	94
Хлеб ржаной		30	78
Итого:		932	935
Всего:	170,55	1 517	1 501

Для всего меню

Белки		В граммах	Жиры		Углеводы	Витамины в миллиграммах	
45,1		49,32			219,22	витЕ - 1,73	вита - 144,35
						витВ2 - 0,89	витD - 8,92
							витВ1 - 0,9
							витС - 42,73
Минеральные вещества в миллиграммах							
F - 114,69	Se - 40,32	Ca - 677,95	Mg - 270,08				
I - 261,56	Fe - 10,59	K - 946,53	P - 875,86				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Касаткина Я.Ю.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Йогурт,	Каша вязкая молочная геркулесовая с маслом,	Кисель .	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с				0,03000
2	Вода		0,07500	0,19000	
3	Йогурт 0,100 гр	1,00000			
4	Кисель			0,02400	
5	Масло сливочное		0,00500		
6	Масса каши		0,25000		
7	Молоко		0,12500		
8	Сахар		0,00750	0,01000	
9	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		
10	Хлопья овсяные		0,05500		

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Салат из б/к капусты с зеленью и маслом раст,	Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью	Тефтели тушеные в соусе	Каша гречневая вязкая,	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода	0,00800	0,23800	0,01200	0,14400	0,17200		
2	Капуста белокочанная	0,10000						
3	Картофель		0,11111					
4	Консервы рыбные		0,02000					
5	Крупа гречневая				0,04500			
6	Лимонная кислота					0,00020		
7	Лук репчатый		0,01140	0,02520				
8	Масло подсолнечное	0,00500	0,00375	0,00700				
9	Масло сливочное				0,00600			
10	Масса готовых тефтелей			0,06000				
11	Масса пассерованного лука			0,01000				
12	Масса полуфабриката			0,07100				
13	Масса соуса			0,05000				
14	Морковь		0,02375	0,00500				
15	Мука			0,00650				
16	Мясо свинины			0,03800				
17	Паста томатная			0,00200				
18	Пшено		0,00588					
19	Сахар	0,00500		0,00075		0,02400		
20	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00200	0,00150	0,00160	0,00200			
21	Укроп	0,00200	0,00200					
22	Хлеб пшеничный			0,00800			0,04000	
23	Хлеб ржаной							0,03000
24	Яблоки компот					0,04540		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Касаткина Я.Ю.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из св.яблок + С витамин

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки компот	45,4 (г)	40	4 540 (г)	4
Вода	0,172 (Литр)	172	17,2 (Литр)	17,2
Сахар	24 (г)	24	2 400 (г)	2,4
Лимонная кислота	0,2 (г)	0,2	20 (г)	0,02
Аскорбиновая кислота	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

После охлаждения до температуры 30-35 °С добавляют витамин С.

Компоты отгускают охлажденными до температуры 12-15 °С, разливая в стаканы по 200 гр.

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 127,8	ВитаминС (мг) - 5,43	Кальций (мг) - 6,9
Белки (г) - 0,16	ВитаминВ1 (мг) - 0,01	Фосфор (мг) - 4,42
Жиры (г) - 0,16	ВитаминА (мг) - 0,02	Магний (мг) - 7,62
Углеводы (г) - 27,83	ВитаминЕ (мг) - 0,01	Железо (мг) - 0,95

Требования к качеству

Внешний вид: сироп – прозрачный, у яблок удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: фруктов – концентрированный, приятный.

Зав. производством _____

(Куликова Л.А.)

Калькулятор _____

(Семидова Е.А.)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7.24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт Нежный

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт 0,100 гр	0,1 (шт)	100	10 (шт)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 51,5		Кальций (мг) - 136
Белки (г) - 4,2		
Жиры (г) - 1,5		
Углеводы (г) - 5,3		

Требования к качеству

Внешний вид: соответствует данному продукту.

Консистенция: соответствует данному продукту.

Цвет: соответствует данному продукту.

Вкус: соответствует данному продукту.

Запах: соответствует данному продукту.

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

(Калинникова Г.Р.)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4-14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязк

Номер рецептуры: 303/Акт

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	37,5 (г)	37,5	3 750 (г)	3,75
Вода	0,12 (Литр)	120	12 (Литр)	12
Соль поваренная пищевая йодированная	2 (г)	2	200 (г)	0,2
Масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют соль и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом. Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 65°C

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 156,74	Витамин В1 (мг) - 0,16	Кальций (мг) - 16,06
Белки (г) - 4,77	Витамин А (мг) - 0,02	Фосфор (мг) - 114,75
Жиры (г) - 4,86	Витамин Е (мг) - 0,02	Магний (мг) - 75,47
Углеводы (г) - 21,48		Железо (мг) - 2,58

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; уложена горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая

Цвет: серый с коричневым оттенком.

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

(Калиникова Г.Р.)



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.88

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели тушеные в соусе

Номер рецептуры: 278/759

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо свинины	38 (г)	38	3 800 (г)	3,8
Хлеб пшеничный	8 (г)	8	800 (г)	0,8
Вода	0,012 (Литр)	12	1,2 (Литр)	1,2
Соль поваренная пищевая йодированная	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Лук репчатый	24 (г)	20	2 400 (г)	2
Масло подсолнечное	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Масса пассерованного лука		10		1
Мука	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Масса полуфабриката		71		7,1
Масло подсолнечное	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Масса готовых тефтелей		60		6
Масса соуса		50		5
Масло подсолнечное	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Мука	2,5 (г)	2,5	250 (г)	0,25
Морковь	5 (г)	4	500 (г)	0,4
Лук репчатый	1,2 (г)	1	120 (г)	0,1
Паста томатная	2 (г)	2	200 (г)	0,2
Соль поваренная пищевая йодированная	0,6 (г)	0,6	60 (г)	0,06
Сахар	0,75 (г)	0,75	75 (г)	0,075
Выход готового блюда	-	60/50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают, перекалывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10 г воды, и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - томатный. Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 65°C

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 218,14	ВитаминС (мг) - 1,96	Кальций (мг) - 21,35
Белки (г) - 12,38	ВитаминВ1 (мг) - 0,2	Фосфор (мг) - 68,73
Жиры (г) - 13,33	ВитаминА (мг) - 0,12	Магний (мг) - 15,78
Углеводы (г) - 12,14	ВитаминЕ (мг) - 0,36	Железо (мг) - 5,03

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

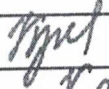
Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

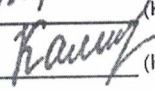
Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Зав.производством


(Куликова Л.А.)

Калькулятор


(Калинникова Г.Р.)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.95

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	74,667 (г)	56	7 466,667 (г)	5,6
Морковь	16 (г)	12,8	1 600 (г)	1,28
Лук репчатый	7,6 (г)	6,4	760 (г)	0,64
Масло подсолнечное	2 (г)	2	200 (г)	0,2
Соль поваренная пищевая йодированная	1,5 (г)	1,5	150 (г)	0,15
Пшено	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Вода	0,16 (Литр)	160	16 (Литр)	16
Консервы рыбные	15 (г)	15	1 500 (г)	1,5
Укроп	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	15/200/1	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. Подают суп с зеленью. Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 75°C

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 133,8	Витамин С (мг) - 7,84	Кальций (мг) - 38,96
Белки (г) - 6,88	Витамин В1 (мг) - 0,1	Фосфор (мг) - 151,81
Жиры (г) - 6,72	Витамин А (мг) - 0,01	Магний (мг) - 40,72
Углеводы (г) - 11,47	Витамин Е (мг) - 1,16	Железо (мг) - 1,08

Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, пшено сохранило форму.

Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы, овощей и пшена, в меру соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

(Калинникова Г.Р.)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5-15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с зеленью
Номер рецептуры: 45
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	60 (г)	48	6 000 (г)	4,8
Лимонная кислота	0,01 (г)	0,01	1 (г)	0,001
Вода	0,005 (Литр)	5	0,5 (Литр)	0,5
Сахар	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Масло подсолнечное	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Соль поваренная пищевая иодированная	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Укроп	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, добавляют сахар и растительное масло. Продукты, используемые для салата должны быть предварительно охлаждены до $t_{от} + 8^{\circ}\text{C}$ до $+ 10^{\circ}\text{C}$.

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 52,75	ВитаминС (мг) - 20,15	Кальций (мг) - 28,68
Белки (г) - 0,85	ВитаминВ1 (мг) - 0,02	Фосфор (мг) - 17,45
Жиры (г) - 3,09	ВитаминА (мг) - 1,27	Магний (мг) - 9,54
Углеводы (г) - 5,35	ВитаминЕ (мг) - 0,46	Железо (мг) - 0,34

Требования к качеству

Внешний вид: капуста нарезана тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.
Консистенция: овощей-хрустящая, не жесткая, сочная.
Цвет: свойственный входящим с салат продуктам.
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.
Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Зав. производством

Калькулятор

(Куликова Л.А.)

(Калинникова Г.Р.)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3-06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель + С витамин

Номер рецептуры: 883/Акт

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель	24 (г)	24	2 400 (г)	2,4
Сахар	10 (г)	10	1 000 (г)	1
Вода	0,19 (Литр)	190	19 (Литр)	19
Аскорбиновая кислота	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. После охлаждения до температуры 30-35 градусов добавляют витамин С.
Готовый кисель разливают в стаканы по 150-200 г (на порцию). Кисель отпускают охлажденным до температуры 12-14 °С.

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 128,3	ВитаминС (мг) - 0,17	Кальций (мг) - 0,2
Углеводы (г) - 32,53		Железо (мг) - 0,03

Требования к качеству

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности.
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.
Цвет: свойственный цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат.
Вкус: сладкий, с кисловатым привкусом.
Запах: свойственный киселю из концентрата.

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

(Калинникова Г.Р.)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6.06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная геркулесовая с маслом

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные	44 (г)	44	4 400 (г)	4,4
Молоко	0,1 (Литр)	100	10 (Литр)	10
Вода	0,06 (Литр)	60	6 (Литр)	6
Сахар	6 (г)	6	600 (г)	0,6
Масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Соль поваренная пищевая иодированная	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Масса каши		200		20
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

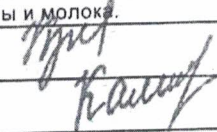
Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар, периодически помешивают, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом. Готовое блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 65°С.

Пищевая и энергетич. ценность	Витамины, (мг)	Минеральные вещества, (мг)
Калорийность (Ккал) - 270	ВитаминС (мг) - 0,96	Кальций (мг) - 148,42
Белки (г) - 8,27	ВитаминВ1 (мг) - 0,18	Фосфор (мг) - 233,48
Жиры (г) - 9,52	ВитаминА (мг) - 0,03	Магний (мг) - 71
Углеводы (г) - 37,81	ВитаминЕ (мг) - 0,02	Железо (мг) - 0,91

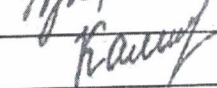
Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.
Консистенция: однородная, зерна - мягкие.
Цвет: свойственный данному виду крупы.
Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Зав. производством

 (Куликова Л.А.)

Калькулятор

 (Калинникова Г.Р.)