

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат "Степной" из разных овощей

Рецептура № 25

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	36	27	44	33
Масса отварного картофеля		25		30
Морковь	21	17	26	21
Масса отварной моркови		15		19
Огурцы соленые	27	15	36	20
или Огурцы свежие парниковые	15,3	15	20,4	20
или Огурцы свежие грунтовые	16	15	21	20
Лук репчатый	10	8	12	10
Кукуруза консервированная	23	14	28	17
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают соломкой. Подготовленную отварную морковь и огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Кукурузу консервированную доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют растительным маслом и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Очищенный картофель, морковь, огурцы солёные нарезаны соломкой. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Пестрый

Вкус: Вареных овощей в сочетании с консервированной кукурузой и маслом растительным

Запах: Приятный, отварных и консервированных овощей

Консистенция: Отварных овощей - мягкая; огурцов, лука - хрустящая, упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,6	4,6	9,6	87	80
с 11 лет и старше	2,0	5,8	12,0	108	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	20,22	19,28	0,67	0,08	0,02	4,35
с 11 лет и старше	25,28	24,10	0,84	0,10	0,02	5,43

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Салат овощной с маслом растительным

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат овощной с маслом растительным**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на					
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Картофель	89	67	109	82		
Масса отварного картофеля		65		80		
Огурцы соленые	25	14	31	17		
или Огурцы свежие парниковые	14	14	17	17		
или Огурцы свежие грунтовые	15	14	18	17		
Масло растительное	4	4	5	5		
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2		
Выход готового блюда		80		100		

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Отварной, очищенный картофель и огурцы соленые или свежие нарезают кубиком. Картофель и огурцы соединяют и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку. При подаче украшают мелкошинкованной зеленью.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – 14°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Отварной картофель и свежие или соленые огурцы нарезаны кубиками.

Салат заправлен растительным маслом, украшен зеленью

Цвет Картофеля - от белого до светло-кремового, огурцов - салатный

Вкус Отварного картофеля в сочетании огурцами и растительным маслом, умеренно соленый

Запах Овощей с ароматом растительного масла и свежей зелени

Консистенция Картофеля - мягкая, огурцов - упругая, хрустящая

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,5
Массовая доля жира	5

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (*E.coli*)...0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 80г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,4	4	11,4	9,58	16,83	0,66	3,84	88

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 100г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,8	5	14,3	11,97	21,04	0,83	4,8	109

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с огурцами

Рецептура № 21

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	51	41	80	64
Масса отварной свеклы		39		61
Огурцы соленые	44	24	55	30
или Огурцы свежие грунтовые	25	24	32	30
или Огурцы свежие парниковые	24	24	31	30
Лук репчатый	5	4	6	5
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, заправляют растительным маслом. Огурцы нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют полукольцами, затем овощи соединяют с заправленной свеклой и перемешивают. при подаче салат украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Очищенная свекла, огурцы нарезаны соломкой, лук - полукольцами. Салат заправлен растительным маслом, украшен зеленью

Цвет: Огурцов - зеленый, свеклы - бордовый

Вкус: Отварной свеклы в сочетании огурцами и растительным маслом, умеренно соленый

Запах: Овощей с ароматом растительного масла и свежей зелени

Консистенция: Свеклы - мягкая; огурцов - упругая, хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,0	4,0	4,2	56	80
с 11 лет и старше	1,2	5,0	5,2	71	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	38,23	7,98	1,28	0,01	0,02	0,06
с 11 лет и старше	47,78	9,97	1,60	0,02	0,03	0,07

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с морской капустой

Рецептура № 623

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	64	51	80	64
Масса отварной свеклы		49		61
Морская капуста консервированная	30	24	38	30
Лук репчатый	4,8	4	6	5
или Лук зеленый	5	4	6,3	5
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на тёрке тонкой соломкой. Лук мелко нарезают. Консервы морской капусты моют, обдают кипятком, вскрывают и сливают отвар. Затем ингредиенты соединяют. Салат заправляют растительным маслом и всё тщательно перемешивают. При подаче украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Форма нарезки свеклы сохранена, салат заправлен маслом растительным, украшен зеленью

Цвет: Свеклы - бордовый, морской капусты - темно-зеленый, натуральный

Вкус: Кисловато-сладкий с привкусом растительного масла

Запах: Свежесваренной свеклы в сочетании с морской капустой с ароматом зелени

Консистенция: Свеклы - мягкая, морской капусты - упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,0	4,0	3,6	54	80
с 11 лет и старше	1,2	5,0	4,5	68	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	28,44	7,17	2,42	0,03	0,02	2,00
с 11 лет и старше	35,55	8,96	3,03	0,03	0,03	2,50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с маслом растительным

Рецептура № 56

колонка

По сборнику рецептов

для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г., Москва

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	108	86	134	107
Масса отварной свеклы		82		102
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, заправляют растительным маслом и при подаче украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена. Салат заправлен маслом и украшен зеленью

Цвет: Бордовый

Вкус: Отварной свеклы в сочетании с маслом растительным

Запах: Отварной свеклы с ароматом растительного масла и зелени

Консистенция: Свеклы мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,2	4,0	6,6	67	80
с 11 лет и старше	1,5	5,0	8,3	84	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	32,12	9,72	1,08	0,02	0,03	1,65
с 11 лет и старше	40,15	12,15	1,35	0,02	0,03	2,07

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из квашеной капусты с луком

Рецептура № 45

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная квашеная промышленного производства	96	68	120	85
Лук репчатый	10	8	12	10
или Лук зеленый	10	8	13	10
Сахар	2	2	3	3
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Квашеную капусту промышленного производства отжимают, перебирают, крупные части дополнительно шинкуют. Добавляют шинкованный бланшированный репчатый лук или нашинкованный зеленый лук, сахар, перемешивают. Салат заправляют растительным маслом и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста нарезана мелко, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом и украшен зеленью

Цвет: Пестрый

Вкус: Кисло-сладкий, умеренно солёный

Запах: Квашеной капусты с ароматом растительного масла и зелени

Консистенция: Хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,4	4,0	5,3	63	80
с 11 лет и старше	1,7	5,0	6,6	78	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	16,19	10,39	0,41	0,01	0,00	9,60
с 11 лет и старше	20,23	12,99	0,52	0,02	0,00	12,00

"Утверждаю"

руководитель предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Салат из моркови с огурцами

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат из моркови с огурцами**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на					
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Морковь	74	56	93	70		
Масса отварной моркови		55		69		
Огурцы соленые	40	22	51	28		
или Огурцы свежие парниковые	22,4	22	28,6	28		
или Огурцы свежие грунтовые	23,1	22	29,4	28		
Масло растительное	4	4	5	5		
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2		
Выход готового блюда		80		100		

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Отварную, очищенную морковь и огурцы нарезают кубиком. Морковь и огурцы соединяют и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку. При подаче украшают мелкошинкованной зеленью.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – 14°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Очищенная морковь и огурцы нарезаны кубиками. Салат заправлен растительным маслом, украшен зеленью

Цвет Моркови - оранжевый, огурцов - салатный

Вкус Отварной моркови в сочетании с огурцами и растительным маслом, умеренно соленый

Запах Овощей с ароматом растительного масла и свежей зелени

Консистенция Моркови - мягкая, огурцов - упругая, хрустящая

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,5
Массовая доля жира	5

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)...0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 80г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
1,1	4	8,7	19,12	13,34	0,5	0,69	75

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 100г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
1,3	5	10,8	23,9	16,67	0,63	0,87	94

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Салат из отварной моркови с кукурузой

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат из отварной моркови с кукурузой**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на					
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Морковь	83	66	103	82		
Масса отварной моркови		65		81		
Кукуруза консервированная	20	12	25	15		
Масло растительное	4	4	5	5		
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2		
Выход готового блюда		80		100		

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии с Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Отварную, очищенную морковь нарезают кубиком. Кукурузу консервированную доводят до кипения в собственном соку, отвар сливают полностью и охлаждают. Морковь и кукурузу соединяют и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – 14°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Очищенная морковь нарезана кубиками. Салат заправлен растительным маслом, украшен зеленью

Цвет Моркови - оранжевый, кукурузы – жёлтый

Вкус Отварной моркови в сочетании кукурузой и растительным маслом, слегка сладкий

Запах Отварной моркови, кукурузы с ароматом с растительного масла и зелени

Консистенция Моркови и кукурузы - мягкая

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,5
Массовая доля жира	5,1

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)....0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 80г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
1,6	4,1	5	25,27	8,33	0,81	1,39	63

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 100г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
2	5,1	6,3	31,58	10,41	1,01	1,73	79

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Овощи свежие (помидоры)

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептов для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г., г. Москва

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	94	80	118	100
или Помидоры свежие парниковые	82	80	102	100
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Подготовленные свежие помидоры нарезают дольками, зелень свежую мелко шинкуют. При подаче помидоры украшают зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Нарезка помидор аккуратная**Цвет:** Красный**Вкус:** Свежих помидор в сочетании с зеленью**Запах:** Свежих помидор с ароматом зелени**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,6	0,1	1,5	9	80
с 11 лет и старше	0,7	0,1	1,9	11	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	13,8	11,2	0,40	0,02	0,00	5,60
с 11 лет и старше	17,00	14,00	0,50	0,03	0,00	7,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Овощи свежие (огурцы)

Рецептура № 70

колонка

По сборнику рецептов для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г., г. Москва

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	84	80	105	100
или Огурцы свежие парниковые	82	80	102	100
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда	80		100	

Технология приготовления

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или дольками, зелень свежую мелко шинкуют. При подаче огурцы украшают зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная**Цвет:** Салатный**Вкус:** Свежих огурцов в сочетании с зеленью**Запах:** Свежих огурцов с ароматом зелени**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,6	0,1	1,5	9	80
с 11 лет и старше	0,7	0,1	1,9	11	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	13,60	11,20	0,40	0,02	0,00	5,60
с 11 лет и старше	17,00	14,00	0,50	0,03	0,00	7,00

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Овощи консервированные без уксуса (помидоры)**

Рецептура № 101 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры консервированные	146	80	182	100
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Консервированные помидоры подают целыми. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Помидоры целые

Цвет: Цвет овощей соответствует естественному виду

Вкус: Консервированных помидор

Запах: Консервированных помидор

Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,7	0,1	1,2	9	80
с 11 лет и старше	0,8	0,2	1,5	11	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,60
с 11 лет и старше	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Овощи консервированные без уксуса (огурцы)**

Рецептура № 101 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы консервированные	146	80	182	100
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Подготовленные консервированные огурцы нарезают кружочками или дольками. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная**Цвет:** Салатный**Вкус:** Консервированных огурцов**Запах:** Консервированных огурцов**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,6	0,1	1,3	8	80
с 11 лет и старше	0,8	0,1	1,6	11	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	18,40	11,20	0,48	0,02	0,00	4,00
с 11 лет и старше	23,00	14,00	0,60	0,02	0,00	5,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Нарезка овощная

Рецептура № 11

колонка

По сборнику рецептов для дошкольных образовательных учреждений, 2004г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	79	63	99	79
Масса отварной моркови		62		78
Горошек зеленый консервированный	25	16	31	20
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Отварную, очищенную морковь нарезают кубиком. Горошек консервированный доводят до кипения в собственном соку, отвар сливают полностью и охлаждают. Морковь и горошек соединяют и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Очищенная морковь нарезана кубиками. Салат заправлен растительным маслом, украшен зеленью

Цвет: Моркови - оранжевый, горошка – зеленый

Вкус: Отварной моркови в сочетании с горошком зеленым и растительным маслом, слегка сладкий

Запах: Отварной моркови, горошка зеленого с ароматом растительного масла и зелени

Консистенция: Моркови и горошка - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	2,2	4,3	5,0	68	80
с 11 лет и старше	2,7	5,4	6,3	85	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	19,43	20,85	0,51	0,11	0,02	3,21
с 11 лет и старше	24,28	26,06	0,63	0,13	0,03	4,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Нарезка из свеклы отварной

Рецептура № табл. №10

колонка

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	105	84	134	107
Масса отварной свеклы		80		102
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке и при подаче украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена. Нарезка украшен зеленью

Цвет: Бордовый

Вкус: Отварной свеклы в сочетании с свежей зеленью

Запах: Отварной свеклы с ароматом свежей зелени

Консистенция: Свеклы мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,2	0,1	5,9	29	80
с 11 лет и старше	1,5	0,2	7,3	37	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	27,94	16,61	1,06	0,01	0,00	1,65
с 11 лет и старше	34,92	20,76	1,32	0,01	0,00	2,07

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Нарезка из свежих помидоров с маслом

Рецептура № 15/1

колонка

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., Екатеринбург

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	94	80	118	100
или Помидоры свежие парниковые	82	80	102	100
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда	80/4			100/5

Технология приготовления

Подготовленные свежие помидоры нарезают дольками. При подаче поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Нарезка помидоров аккуратная, полита маслом и украшена зеленью

Цвет: Красный

Вкус: Свежих помидоров в сочетании с маслом растительным и свежей зеленью

Запах: Свежих помидоров с ароматом свежей зелени

Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,8	4,0	3,1	52	80
с 11 лет и старше	1,0	5,0	3,9	65	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	11,2	7,25	0,67	0,00	0,02	20,0
с 11 лет и старше	14,00	9,06	0,83	0,00	0,03	25,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Нарезка из свежих помидоров и огурцов**

Рецептура № 20

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	47	40	59	50
или Помидоры свежие парниковые	41	40	51	50
Огурцы свежие грунтовые	42	40	53	50
или Огурцы свежие парниковые	41	40	51	50
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80/4		100/5

Технология приготовления

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или дольками. Подготовленные свежие помидоры нарезают дольками. При подаче овощи поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, полита маслом и украшена зеленью

Цвет: Огурцов - салатный, помидоров - красный

Вкус: Свежих овощей в сочетании с маслом растительным и свежей зеленью

Запах: Свежих овощей с ароматом свежей зелени

Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,8	4,1	3,1	53	80
с 11 лет и старше	1,0	5,2	3,8	66	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	13,07	8,45	0,68	0,00	0,03	20,0
с 11 лет и старше	16,33	10,57	0,85	0,00	0,03	25,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Нарезка из свежих огурцов с маслом растительным**

Рецептура № 14/1

колонка

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., Екатеринбург

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	84	80	105	100
или Огурцы свежие парниковые	82	80	102	100
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда	80/4		100/5	

Технология приготовления

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. При подаче поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Нарезка огурцов аккуратная, полита маслом и украшена зеленью

Цвет: Салатный

Вкус: Свежих огурцов в сочетании с маслом растительным и свежей зеленью

Запах: Свежих огурцов с ароматом свежей зелени

Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,8	4,0	3,1	52	80
с 11 лет и старше	1,0	5,0	3,9	65	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	11,2	7,25	0,67	0,00	0,02	20,0
с 11 лет и старше	14,00	9,06	0,83	0,00	0,03	25,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Нарезка из свежих овощей с маслом растительным**

Рецептура № 14/1; 15/1

колонка

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., Екатеринбург

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	94	80	118	100
или Помидоры свежие парниковые	82	80	102	100
или Огурцы свежие грунтовые	84	80	105	100
или Огурцы свежие парниковые	82	80	102	100
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда	80/4		100/5	

Технология приготовления

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или дольками. Подготовленные свежие помидоры нарезают дольками. При подаче поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, полита маслом и украшена зеленью

Цвет: Огурцов - салатный, помидоров - красный

Вкус: Свежих овощей в сочетании с маслом растительным и свежей зеленью

Запах: Свежих овощей с ароматом свежей зелени

Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,8	4,1	3,1	53	80
с 11 лет и старше	1,0	5,2	3,8	66	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	13,07	8,45	0,68	0,00	0,03	20,0
с 11 лет и старше	16,33	10,57	0,85	0,00	0,03	25,0

"Утверждаю"

руководитель предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом растительным

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом растительным**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на				
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше		
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Свекла	61	49	76	61	
Масса отварной свеклы		47		58	
Картофель	43	32	53	40	
Масса отварного картофеля		31		39	
Масло растительное	4	4	5	5	
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2	
Выход готового блюда		80		100	

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Свеклу и картофель отваривают в кожуре по отдельности, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно от картофеля (чтобы не окрасился картофель), соединяют с картофелем и перемешивают. При подаче украшают мелкошинкованной зеленью.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – 14°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Овощи нарезаны кубиком, на поверхности блески масла растительного и зелень

Цвет Свеклы - бордовый, картофеля - от белого до светло-кремового

Вкус Отварных овощей в сочетании с растительным маслом

Запах Отварных овощей с ароматом зелени

Консистенция Мягкая

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,5
Массовая доля жира	5

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)...0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 80г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
0,2	4	4,2	24,91	18,44	0,92	1,44	53

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 100г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
0,2	5	5,2	31,14	23,05	1,15	1,8	67

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Нарезка из отварных свеклы и картофеля**

Рецептура № табл. №10 колонка

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	61	49	76	61
Масса отварной свеклы		47		58
Картофель	47	35	59	44
Масса отварного картофеля		34		43
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Свеклу и картофель отваривают в кожуре по отдельности, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Свеклу и картофель соединяют и перемешивают. При подаче украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Овощи нарезаны кубиком, украшены зеленью**Цвет:** Свеклы - бордовый, картофеля - от белого до светло-кремового**Вкус:** Отварных овощей в сочетании с зеленью**Запах:** Отварных овощей с ароматом зелени**Консистенция:** Мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,9	0,1	4,2	21	80
с 11 лет и старше	1,1	0,1	5,2	26	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	20,33	17,38	0,93	0,04	0,00	1,46
с 11 лет и старше	25,41	21,73	1,16	0,05	0,00	1,82

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Нарезка из отварной моркови и свеклы**

Рецептура № 21/1 колонка

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., Екатеринбург

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	70	56	86	69
Масса отварной свеклы		53		66
Морковь	31	25	43	34
Масса отварной моркови		24		33
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Свеклу и морковь отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче нарезку поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Свекла и морковь нарезаны кубиками, политы маслом растительным и украшены зеленью

Цвет: Свеклы - бордовый, моркови - оранжевый

Вкус: Отварной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным и зеленью

Запах: Отварной свеклы и моркови с ароматом зелени

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,0	4,0	5,8	63	80
с 11 лет и старше	1,2	5,0	7,3	79	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	24,24	18,75	0,84	0,03	0,02	6,00
с 11 лет и старше	30,30	23,44	1,05	0,03	0,03	7,50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Нарезка из отварной моркови и свеклы

Рецептура № табл. №10

колонка

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	76	61	93	74
Масса отварной свеклы		58		70
Морковь	31	25	40	32
Масса отварной моркови		24		31
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Свеклу и морковь отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Свекла и морковь нарезаны кубиками, украшены зеленью

Цвет: Свеклы - бордовый, моркови - оранжевый

Вкус: Отварной свеклы и моркови в сочетании с зеленью

Запах: Отварной свеклы и моркови с ароматом зелени

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,9	0,0	5,9	27	80
с 11 лет и старше	1,2	0,0	7,3	34	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	24,24	18,75	0,84	0,03	0,02	6,00
с 11 лет и старше	30,30	23,44	1,05	0,03	0,03	7,50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Нарезка из моркови отварной с маслом**

Рецептура № № 10/1

колонка

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г. Екатеринбург

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	98	78	121	97
Масса отварной моркови		77		96
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Морковь отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Морковь нарезана кубиками, полита маслом и украшена зеленью

Цвет: Оранжевый

Вкус: Отварной моркови в сочетании с маслом растительным

Запах: Отварной моркови с ароматом масла растительного и зелени

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,4	4,0	4,8	61	80
с 11 лет и старше	1,7	5,0	6,0	76	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	22,89	17,67	0,63	0,01	0,02	0,95
с 11 лет и старше	28,61	22,09	0,79	0,01	0,03	1,19

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Нарезка из моркови отварной

Рецептура № табл. №10

колонка

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	103	82	128	102
Масса отварной моркови		81		101
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Морковь отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче украшают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Морковь нарезана кубиками и украшена зеленью

Цвет: Оранжевый

Вкус: Отварной моркови в сочетании с свежей зеленью

Запах: Отварной моркови с ароматом свежей зелени

Консистенция: Моркови мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,3	0,0	6,7	32	80
с 11 лет и старше	1,6	0,0	8,4	40	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	19,43	27,35	0,50	0,03	0,00	0,95
с 11 лет и старше	24,29	34,19	0,63	0,04	0,00	1,19

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Икра кабачковая промышленного производства**

Рецептура № 101 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая промышленного производства	84	80	105	100
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Банки с икрой кабачковой промышленного производства промывают, вскрывают. Консервы раскладывают на порции. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Однородная овощная масса**Цвет:** Соответствует использованным овощам**Вкус:** Характерный для использованных продуктов**Запах:** Приятный, овощной**Консистенция:** Мягкая, мажущая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,8	2,5	13,0	82	80
с 11 лет и старше	2,0	2,9	15,0	94	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	71,00	12,00	0,56	0,02	0,00	26,00
с 11 лет и старше	88,00	15,00	0,70	0,02	0,00	32,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Винегрет овощной

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептур

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	35	26	43	32
Масса отварного картофеля		25		31
Свекла	19	15	23	18
Масса отварной свеклы		14		17
Морковь	16	13	20	16
Масса отварной моркови		12		15
Огурцы соленые	29	16	36	20
или Капуста квашеная промышленного	18	16	22	20
Лук репчатый	14	12	18	15
Масло растительное	4	4	5	5
Зелень свежая	2,7	2	2,7	2
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Овощи варят в кожуре, охлаждают и очищают. Картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Лук репчатый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, винегрет заправлен маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных и консервированных овощей с ароматом растительного масла и лука

Консистенция: Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	1,0	4,0	5,8	63	80
с 11 лет и старше	1,3	5,0	7,2	79	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	18,44	14,26	0,64	0,03	0,02	3,12
с 11 лет и старше	23,05	17,82	0,80	0,03	0,02	3,90