

Утверждаю  
Директор ООО «Кубанская степь»  
Полов С.Н.  
31.08.2023г.



Вложенное блюдо № 319

Наименование изделия: Морковь, тушенная с луком

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	38,4	31,96
Лук	8,32	7
Масло растительное	3	3
Сахарный песок	1	1
Томат-паста	4	4
Вода	12	12
Соль пищевая йодированная	0,08	0,08
Лимонная кислота	0,04	0,04
Выход:		40,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Тушение

Ст. медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю  
 Директор ООО "Кубанская стель"  
 Попов С.Н.  
 31.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 229

Наименование изделия: Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек) 1

Номер рецептуры: 3

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный	246	124
или Филе минтая	105	100
Вода	19	19
Масло растительное	5	5
Масса тушеной рыбы	0	100
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	0	160
Морковь, тушеная с луком №319	0	60
Выход:		100/60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,13	10,07	6,81	158,22

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
5,10	0,04	0,05	0,02	0,00	19,11	4,17	3,37	0,56	52,54	0,00	0,00	0,04

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - оранжево-красный, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Утверждаю  
Директор ООО "Кубанская степь"  
Попов С.И.  
31.08.2023г.



Вложенное блюдо № 319

Наименование изделия: Морковь, тушенная с луком

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	57,6	47,94
Лук	12,48	10,5
Масло растительное	4,5	4,5
Сахарный песок	1,5	1,5
Томат-паста	6	6
Вода	18	18
Соль пищевая йодированная	0,12	0,12
Лимонная кислота	0,06	0,06
Выход:		60,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Тушение

Ст. медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю  
 Директор ООО «Кубанская стель»  
 Попов С.Н.  
 31.08.2023г.



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 229

Наименование изделия: Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек) 1

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017. –

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный	252	124
Масса тушеной рыбы или Филе минтая	0	100
Вода	105	100
Масло растительное	19	19
Морковь, тушенная с луком №319	5	5
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	0	100
Выход:		100/100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,83	13,12	11,34	207,12

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	І	Se	F
8,49	0,07	0,08	0,03	0,00	31,28	6,95	5,49	0,94	87,58	0,00	0,00	0,05

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расплавление мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - оранжево-красный, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Вид обработки: Тушение



Утверждаю  
Директор ООО "Кубанская степь"  
Полов С.Н.  
31.08.2023г.



Вложенное блюдо № 319

Наименование изделия: Морковь, тушенная с луком

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	96	79,9
Лук	20,8	17,5
Масло растительное	7,5	7,5
Сахарный песок	2,5	2,5
Томат-паста	10	10
Вода	30	30
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2
Лимонная кислота	0,1	0,1
Выход:		100,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Тушение

Ст. медсестра \_\_\_\_\_



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше  
 Технологическая карта № 290

Наименование изделия: Птица тушеная в соусе (завтрак)

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица (филе)	79	71
Масло растительное	2	2
Масса жареной птицы	0	50
Соус сметанный №330	0	50
Соль пищевая йодированная	3	3
Лавровый лист	0,01	0,01
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
17,57	8,08	12,96	232,14

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	В	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,08	0,02	0,03	0,00	0,00	12,94	0,00	0,38	0,06	0,00	0,00	0,00	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.  
 При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.  
 Гарнир - рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого). Соусы - сметанный, сметанный с томатом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.  
 Консистенция: сочная, нежная.  
 Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый, сметанного с томатом - розовый.  
 Вкус: умеренно соленый.  
 Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 265

Наименование изделия: Плов из свинины

Номер рецептуры: 265

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина, вырезка	87	74
Крупа рисовая	40,8	40,8
Масло растительное	4	4
Лук репчатый	8,1	6
Морковь	9	7,8
Томат-паста	6,4	6,4
Масса тушеного мяса	0	40
Масса гарнира	0	80
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2
Выход:		120

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11,48	9,23	32,44	286,92

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
3,864	0,132	0,108	0,00	0,00	14,424	227,484	51,578	1,836	306,612	0,00	0,012	0,072

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.  
 Консистенция: мяса - мягкая, ножная, риса - мягкая.  
 Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.  
 Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.  
 Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Утверждаю  
 Директор ООО «Кубанская стель»  
 Полов С.Н.  
 31.08.2023г.



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 265

Наименование изделия: Плов из свинины

Номер рецептуры: 265

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во  
 Наименование сборника рецептур: всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делти плюс, 2017. –

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина, вырезка	108,75	92,5
или Бедро	96	69
Крупа рисовая	51	51
Масло растительное	4,99	4,99
Лук репчатый	10,12	7,5
Морковь	11,25	9,75
Томат-паста	7,99	7,99
Масса тушеного мяса	0	50
Масса гарнира	0	100
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14,35	11,54	40,55	358,65

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
4,83	0,165	0,135	0,00	0,00	18,03	284,355	64,47	2,295	383,265	0,00	0,015	0,09

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпает солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.  
 Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.  
 Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.  
 Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.  
 Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Вид обработки: Тушение

Ст. медсестра \_\_\_\_\_





Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше  
 Технологическая карта № 269

Наименование изделия: Котлеты, биточки (особые свиноговяж) (с соусом)

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, лопаточная часть (заплечная)	60	56
Свинина мясная	28	24
Хлеб пшеничный	16	16
Молоко	20	20
Сухари	6	6
Масса полуфабриката	0	124
Масса готовых котлет, биточков	0	100
Соус сметанный №330	0	20
Выход:		100/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
17,39	12,93	14,10	239,67

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,29	0,22	0,22	0,00	0,00	54,58	159,64	21,23	2,39	268,40	0,01	0,00	0,07

Технология приготовления:

Приготавливают так же, как котлеты, биточки (рец. №268).  
 При отпуске изделия гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом.  
 Гарниры и соусы - те же, что и в предыдущей рецептуре.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная.  
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  
 Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.  
 Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Вид обработки: Жарение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 251

Наименование изделия: Поджарка (свинина)

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина, вырезка	113,85	113,85
Масса жареного мяса	0	76,92
Лук репчатый	36,92	30,77
Масло растительное	10,77	10,77
Масса пассерованного лука	0	15,38
Томат-паста	15,38	15,38
Масса пассерованного лука и томата	0	23,08
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,69	18,22	5,45	284,05

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
10,00	0,16	0,15	0,00	0,00	21,72	268,32	50,99	2,42	446,63	0,01	0,00	0,09

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками массой 10-15 г, посыпают солью, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. Подают с гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная, свекла тушеная в сметанном соусе.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками массой 10-15 г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен сбоку. Консистенция: кусочки мяса мягкие, нежные.

Цвет: мяса - светло-коричневый, лука с томатом - оранжевый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

Вид обработки: Жарение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Утверждаю  
 Директор ООО «Кубанская степь»  
 Попов С.А.  
 31.08.2023г.



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 251

Наименование изделия: Поджарка (свинина)

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс. 2017. –

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина, вырезка	113,85	113,85
Масса жареного мяса	0	76,92
Лук репчатый	36,92	30,77
Масло растительное	10,77	10,77
Масса пассерованного лука	0	15,38
Томат-паста	15,38	15,38
Масса пассерованного лука и томата	0	23,08
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,69	18,22	5,45	284,05

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
10,00	0,16	0,15	0,00	0,00	21,72	268,32	50,99	2,42	446,63	0,01	0,00	0,09

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками массой 10-15 г, посыпают солью, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. Подают с гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушения, свекла тушеная в сметанном соусе.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками массой 10-15 г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен сбоку. Консистенция: кусочки мяса мягкие, нежные.

Цвет: мяса - светло-коричневый, лука с томатом - оранжевый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

Вид обработки: Жарение

Ст. медреса \_\_\_\_\_





Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше  
Технологическая карта № 249

Наименование изделия: Отбивная из мяса птицы (курица)

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куриное филе	80,00	80
Яйцо	4	4
Сухари ланировочные	12	12
Масло растительное	6	6
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12,29	13,05	11,16	213,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,00	0,02	0,01	0,09	2,20	7,68	0,48	0,10	5,60	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Антрекоты нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 1,5-2 см, отбивают, посыпают солью и жарят основным способом. Отпускают с гарниром.  
Гарниры - картофель в молоке, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), кабачки или тыква, тушеные в сметане.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон одним куском овально-продолговатой формы, поверхность равномерно обжарена, сбоку уложен гарнир. Консистенция: нежная, сочная.  
Цвет: поверхности с обеих сторон - коричневый, на разрезе - серый.  
Вкус: жареного натурального мяса, умеренно соленный.  
Запах: жареного мяса, приятный.

Вид обработки: Жарение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше  
 Технологическая карта № 271

Наименование изделия: Котлеты домашние (свин/говяж)

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017, – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	62,5	46,25
Свинина мясная	30,5	25,42
Лук репчатый	3,38	2,82
Сухари	7,05	7,05
Яйцо	1,75	1,75
Хлеб пшеничный	16,25	16,25
Вода	14,08	14,08
Соль пищевая йодированная	0,99	0,99
Масса полуфабриката	0	114
Масло растительное	2,82	2,82
Масса готовых изделий	0	100
Масло сливочное	3	3
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15,58	18,43	13,07	275,90

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,28	0,21	0,17	0,01	0,04	31,11	64,31	10,37	2,30	100,98	0,00	0,00	0,03

Технология приготовления:

Приготовленные согласно рецептуре полуфабрикаты жарят и отпускают так же, как котлеты, биточки, шницель (рец. №268).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочка - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленный, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, замаринованного в сухарях.

Вид обработки: Жарение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Утверждаю  
 Директор ООО "Кубанская степь"  
 Попов В.И.  
 31.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 281

Наименование изделия: Биточки паровые (говяж)

Номер рецептуры: 281

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	96	74
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко	22	22
или Вода	13,75	13,75
Масло сливочное	2,5	2,5
Масса полуфабриката	0	71,25
Масса припущенных биточков	0	62,5
или Соус сметанный томатный	0	37,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,29	10,85	9,10	210,19

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,42	0,11	0,19	0,00	0,00	51,44	0,00	0,10	2,54	0,01	0,00	0,00	0,01

Технология приготовления:

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом.  
 Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.  
 Соусы - молочный, сметанный.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  
 Консистенция: биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса - эластичная, однородная.  
 Цвет: поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого.  
 Вкус: мясной, умеренно соленый.  
 Запах: вареного мяса.

Вид обработки: Припускание

Ст. медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю  
Директор ООО "Кубенская степь"  
Полов С.И.  
31.08.2023г.



Вложенное блюдо № 331

Наименование изделия: Соус сметанный томатный (для подачи к блюду)

Номер рецептуры: 331

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сметана	9,37	9,37
Мука пшеничная	2,8	2,8
Вода	28,1	28,1
Томат паста	3,75	3,75
Лавровый лист	0	0
Выход:		37,50

Технология приготовления:

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Консистенция: жидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: нежный.

Запах: кипяченого молока.

Вид обработки: Варка

Ст. медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю  
 Директор ООО "Кубанская степь"  
 Попов С.Н.  
 31.08.2023г.



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 281

Наименование изделия: Биточки паровые (говяж)

Номер рецептуры: 281

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во  
 всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П.  
 Могильного и В.А. Тугельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	96	74
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко	22	22
или Вода	13,75	13,75
Масло сливочное	2,5	2,5
Масса полуфабриката	0	71,25
Масса припущенных биточков	0	62,5
Соус молочный (для подачи к блюду) №326	0	20
или Соус сметанный	0	37,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,29	10,85	9,10	210,19

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,42	0,11	0,19	0,00	0,00	51,44	0,00	0,10	2,54	0,01	0,00	0,00	0,01

Технология приготовления:

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом.  
 Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.  
 Соусы - молочный, сметанный.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  
 Консистенция: биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса - эластичная, однородная.  
 Цвет: поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого.  
 Вкус: мясной, умеренно соленый.  
 Запах: вареного мяса.

Вид обработки: Припускание

Ст. медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Директор ООО "Кубанская степь"  
Полов С.И.  
31.08.2023г.



**Вложенное блюдо № 326**

**Наименование изделия:** Соус молочный (для подачи к блюду)

**Номер рецептуры:** 326

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	10	10
Масло сливочное	1,1	1,1
Мука пшеничная	1,1	1,1
Вода	10	10
Сахарный песок	0,2	0,2
Лавровый лист	0	0
Соль пищевая йодированная	0,16	0,16
Выход:		20,00

**Технология приготовления:**

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Консистенция: жидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: нежный.

Запах: кипяченого молока.

Вид обработки: Варка

Ст. медсестра \_\_\_\_\_





Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 258/1

Наименование изделия: Мясо духовое (свинина) с картофелем и овощами

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. –

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина, вырезка	108	105,6
Масло растительное	7,51	7,51
Картофель	200,98	177,38
Лук репчатый	22,54	18,79
Томат-паста	9,38	9,38
Масса тушеного мяса:	0	64,99
Масса соуса и овощей	0	175,01
Соль пищевая йодированная	1,56	1,56
Морковь	52,8	40,8
Выход:		240

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
16,42	15,17	35,06	455,23

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
43,608	0,384	0,288	0,00	0,00	44,904	346,104	86,736	3,936	1404,744	0,024	0,00	0,144

Технология приготовления:

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куса на порцию) тушат с добавлением бульона и пассерованного томатного пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут обжаренные морковь и репчатый лук. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.  
 Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.  
 Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса - темно-красный, овощей на разрезе - натуральный.  
 Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.  
 Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 258/1

Наименование изделия: Мясо духовое (свинина) с картофелем и овощами

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во  
 всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П.  
 Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. –  
 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина, вырезка	126	123,2
Масло растительное	8,78	8,78
Картофель	234,47	206,95
Лук репчатый	26,29	21,92
Морковь	61,6	47,6
Томат-паста	10,95	10,95
Масса тушеного мяса:	0	75,82
Масса соуса и овощей	0	204,18
Соль пищевая йодированная	1,82	1,82
Выход:		280

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
19,15	17,70	40,91	531,10

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
50,876	0,448	0,336	0,00	0,00	52,388	403,788	101,192	4,592	1638,864	0,028	0,00	0,168

Технология приготовления:

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушат с добавлением бульона и пассерованного томатного пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут обжаренные морковь и репчатый лук. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.  
 Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.  
 Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса - темно-красный, овощей на разрезе - натуральный.  
 Вкус: без постороннего прикуса, умеренно соленый.  
 Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С





Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше  
 Технологическая карта № 234

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные (с маслом)

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Минтай	119	85
или Треска	81,82	60
Хлеб пшеничный	16,36	16,36
или Сухари	2	2
Молоко	23,64	23,64
или Вода	20	20
Масса полуфабрикат	0	125
Масло растительное	2	2
Масса жареных изделий	0	100
Масло сливочное	5	5
Выход:		100/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15,53	7,14	9,08	161,36

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,73	0,14	0,14	0,01	0,00	67,58	204,00	46,75	1,03	357,00	0,13	0,00	0,60

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.  
 При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают обжаренный соус или поливают сливочным маслом.  
 Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.  
 Соусы - сметанный, сметанный с луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой, котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, обжарены и соус. Консистенция: острая, однородная.  
 Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.  
 Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.  
 Запах: приятный, рыбы и соуса.

Вид обработки: Жарение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С