



Утверждаю:

Директор ЧОУ гимназии
«ОР АВИЕР – Свет Знаний»
И.В. Корецкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ **КАРТЫ**

Блюды и кулинарные изделия для питания
Детей школьного возраста

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ **ЧОУ ГИМНАЗИИ** **«ОР АВНЕР-СВЕТ ЗНАНИЙ»**

2026-2027 год

*блюد и кулинарных изделий
для питания детей
школьного возраста*

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, данные правила вступили в силу с 1 сентября 2026 года СанПиН 2.3/2.4.4282-26

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с. /Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания, специалистами и практическими работниками отрасли. Для предприятий общественного питания всех форм собственности/
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

4. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.
5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.
6. Сборник рецептур: Л.Е. Курнешова. «Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Приложение N 6 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и
нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26
"Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного
питания населения", утвержденным
постановлением Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации от
02.06.2026 N 18

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ
ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

УТВЕРЖДАЮ

01. 09. 2026 г.

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептур:

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	150	120	15,0	12,0
Молоко	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное	24	24	2,4	2,4
Выход:				

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
3,4	18,3	21,1	262,7

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

01. 09. 2026 г.

Технологическая карта № 2**Наименование блюда:** Картофель отварной**Номер рецептуры:** 622**Наименование сборника рецептур:**

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Под ред. М.П.Могильного

В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель:				
Молодой до 01.09	225	180	250	200
с 01.09 по 31.10.	240	180	250	200
с 01.11. по 31.12.	257.1	180	285.7	200
с 01.01 по 28-29 .02.	277	180	307.7	200
с 01.03.	300	180	333,3	200
Масло растительное	6,3	6,3	7	7
Выход:	180		200	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
3,43	5,18	27,62	170,82
3,81	5,76	30,68	189,80

Технология приготовления: Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. Отпускают картофель целыми клубнями, политыми сливочным или растительным маслом.

Требования к качеству: Внешний вид: очищенный картофель, клубни мягкие, не разваренные Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом масла, умеренно соленый Запах: вареного картофеля.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Картофель тушеный с мясом

Номер рецептуры: 145

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	150	120	15,0	12,0
Морковь	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	8	8	0,8	0,8
Масло раст.	2	2	0,2	0,2
Мясо говядина	55	40	5,5	4,0
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
9,9	8,9	21,4	205,3

Технология приготовления:

Сырой картофель, нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

01. 09. 2026 г.

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 315

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая белокочанная	214	171,9	258	206
Или квашеная	214	150	257,2	180
Масло растительное	5,3	5,3	6,3	7
Морковь(до 01.01,с 01.01)	3,8/3,9	3	4,5/4,7	4
Лук репчатый	7,2	6	8,6	8
Томатная паста	9	9	10,8	10,8
Мука пшеничная	1,8	1,8	2,2	2,2
Сахар	4,5	4,5	5,4	5,4
Выход:	150		180	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
2,78	6,48	34,52	213,53
3,33	7,77	41,42	256,23

Технология приготовления:

Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами: капуста, лук и морковь – в виде соломки **Консистенция:** сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый **Вкус:** свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий **Запах:** тушеной капусты, томата и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г.

Технологическая карта № 05

Наименование блюда: Борщ с мясом кур

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур:

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	20	10	2,0	1,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Свекла	60	48	6,0	4,8
Картофель	100	70	10,0	7,0
Капуста свежая	120	90	12,0	9,0
Мясо кур.	45	37	4,5	3,7
Масло раст.	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	1	1	0,1	0,1
Томат - паста	4	4	0,4	0,4
Выход:		300		30,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
11,3	10,5	22	227,5

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают мясо, доводят до кипения. Далее закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель. Варят 10 – 15 минут. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, пассеруют, кладут в борщ одновременно с пассированными овощами и томатным пюре. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 5-10 минут до окончания его варки. Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

На поверхности борща блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенного лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

01.09.2026г

Технологическая карта №06**Наименование блюда:** Борщ с мясом говядины**Номер рецептуры:** 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	140	100	14,0	10,0
Мясо говядина	47	40	4,7	4,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Картофель	70	40	7,0	4,0
Специи	1	1	0,1	0,1
Томат - паста	3	3	0,3	0,3
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
10	9,7	13,7	182,1

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют бульон, масло растительное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и специи и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, соль. И вновь доводят до кипения.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: капуста шинкованная, морковь нарезана соломкой, картофель брусочками. Консистенция густая. Вкус кисловатый, приятный, без горечи, запах характерный для солянки.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 07**Наименование блюда:** Щи из свежей капусты с картофелем**Номер рецептуры:** 187**Наименование сборника рецептур:**

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	50	40	62,5	50
Картофель молодой до 1 сент.	30	24	37,5	30
***с 1 сентября по 31 октября	32	24	40	30
***с 1 ноября до 31 декабря	34,3	24	42,9	30
***с 1 января по 28-29 февраля	37	24	46,2	30
***с 1 марта	40	24	50	30
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Сметана	10	10	5	5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,40	3,91	6,79	67,80
1,75	4,89	8,49	84,75

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки **Консистенция:** капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части **Цвет:** бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный **Вкус:** капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам.

01.09.2026г

Технологическая карта №8.**Наименование блюда:** Рассольник с мясом.**Номер рецептуры:** 94**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	110	80	11,0	8,0
Мясо кур.	30	24	3,0	2,4
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Огурцы соленые	10	10	1,0	1,0
Крупа перловая	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томат - паста	3	3	0,3	0,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8	7,3	20,3	178,9

Технология приготовления: закладывают мясо, доводят до кипения. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель. Добавляют пассированные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, специи, добавляют свежую зелень и доводят до кипения.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: огурцы, морковь нарезаны соломкой, картофель брусочками. Цвет зеленовато – оливковый разных оттенков. Вкус в меру солоновато – кисловатый, характерный для компонентов, предусмотренных рецептурой.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 9**Наименование блюда:** Суп гороховый с мясом птицы**Номер рецептуры:** 119

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур.	30	24	3,0	2,4
Горох	8	8	0,8	0,8
Картофель	120	80	12,0	8,0
Морковь	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,6	6,7	18,5	168,7

Технология приготовления:

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду доводят до кипения.

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности.

Температура подачи 75 *С.

Требования к качеству:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 10**Наименование блюда:** Суп картофельный**Номер рецептуры:** 200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	112,5	90	140,6	112,5
***с 1 сентября по 31 октября	120	90	150	112,5
***с 1 ноября до 31 декабря	128,6	90	160,7	112,5
***с 1 января по 28-29 февраля	138,5	90	173	112,5
***с 1 марта	150	90	187,5	112,5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Бульон или вода	140	140	175	175
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,87	2,26	13,31	81
2,34	2,83	16,64	101,25

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи.

Мясо приготавливают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

Требования к качеству:

На поверхности супа блески жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г.

Технологическая карта № 11

Наименование блюда: Суп картофельный с крупой пшеничной или пшеном

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Крупа пшеничная, перловая	8	8	10	10
или рис, пшено	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
С пшеничной 2,14	2,24	13,71	83,60
крупой 2,68	2,80	17,14	104,50
С пшеном 1,74	2,27	11,43	73,20
2,18	2,84	14,29	91,50

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. **В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями СанПиНа** крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассированными овощами. Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят отдельно.

Требования к качеству: **Вкус:** картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

01.09.2026г.

Технологическая карта № 12**Наименование блюда:** Суп картофельный с фасолью**Номер рецептуры:** 206**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Фасоль	16,2	16	20,3	20,3
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	140	140	175	175
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,39	4,22	13,06	107,8
5,49	5,28	16,33	134,75

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем фасоль кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, фасоль в виде разваренных зерен **Консистенция:** овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. **Вкус:** умеренно соленый, свойственный фасоли. **Запах:** свойственный входящим в блюдо

01.09.2026г.

Технологическая карта № 13**Наименование блюда:** Суп картофельный с макаронными изделиями**Номер рецептуры:** 206**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Макаронные изделия	8	8	10	10
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	188	188
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
2.15	2.27	13,71	83.80
2,69	2.84	17,14	104,75

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму **Консистенция:** овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа **Цвет:** супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый **Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г.

Технологическая карта № 14

Наименование блюда: Суп рисовый с говядиной и томатной пастой (харчо)

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	32,4	31	24,3	22,2
Картофель молодой до 1 сент.	80	60	100	75
***с 1 сентября по 31 октября	85,7	60	107,1	75
***с 1 ноября до 31 декабря	92,3	60	115,3	75
***с 1 января по 28-29 февраля	100	60	125	75
***с 1 марта	80	60	100	75
Крупа рисовая	4,8	4,8	6	6
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Томатная паста (25%)	4,8	4,8	6	6
Вода	150	150	188	188
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,18	2.94	11,76	102,26
6,18	3.30	14,65	113,0

Технология приготовления: В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, после закипания закладывают подготовленную крупу, варят 10-15 минут, добавляют пассированные с томатной пастой морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Говядину отваривают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и рисовая крупа

Консистенция: овощи и картофель мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: супа – золотисто-красный, жира на поверхности –оранжевый. **Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю, овощам и мясу **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 15**Наименование блюда:** Суп картофельный с мясными фрикадельками**Номер рецептуры:** 209**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	100	80	1252	100
***с 1 сентября по 31 октября	106,7	80	133,3	100
***с 1 ноября до 31 декабря	114,3	80	142,8	100
***с 1 января по 28-29 февраля	123,1	80	153,8	100
***с 1 марта	133,3	80	166,7	100
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
На фрикадельки:				
Говядина (котлетное мясо) б/к	18,8	17,1	23,7	21,5
Лук репчатый	1,8	0,2	2,3	0,25
Вода	0,2	0,2	0,25	0,25
Яйцо	1,25	1,2	1,6	1,55
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5.83	4,56	13.59	118,80
7,29	5,70	16,99	148,50

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, специи, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 16**Наименование блюда:** Суп молочный с крупой**Номер рецептуры:** 94

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140	175	175
Вода	60	60	75	75
Крупы: рисовая, манная или кукурузная	12	12	15	15
гречневая или пшено	16	16	20	20
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
ВЫХОД:	200		250	

С рисовой крупой											
200	4,82	1,02	16,83	132,4	158,82	23,06	137,46	0,25	0,06	0,91	30,60
250	6,03	1,28	21,04	165,50	198,53	28,83	171,83	0,31	0,08	1,14	38,25
С гречневой крупой											
200	5,97	5,48	17,08	141,60	160,88	46,46	165,66	1,13	0,11	0,91	30,60
250	7,46	6,85	21,35	177,00	201,10	58,08	207,08	1,41	0,14	1,14	38,25
С пшеном											
200	5,80	5,48	18,57	146,80	161,92	29,62	155,78	0,54	0,11	0,91	30,60
250	7,25	6,85	23,21	183,50	202,40	37,03	194,73	0,68	0,14	1,14	38,25

Технология приготовления: Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа. После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

01.09.2026г.

Технологическая карта № 17**Наименование блюда:** Суп молочный с вермишелью и макаронными изделиями.**Номер рецептуры:** 93

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140	175	175
Вода	60	60	75	75
Лапша домашняя № 118 или	16	16	20	20
вермишель, фигурные изделия, макароны	16	16	20	20
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

С вермишелью											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,62	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,60
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,03	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,25
С макаронными изделиями											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,62	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,60
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,03	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,25

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 10-12 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности.

Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. **Требования к качеству:**

Внешний вид: в жидкой части распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронные изделий - мягкая

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: умеренно сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам.

01.09.2026г

Технологическая карта № 18.**Наименование блюда:** Запеканка творожная.**Номер рецептуры** 185

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	124	120	12,4	12,0
Крупа манная	25	25	2,5	2,5
Яйцо	10	10	1,0	1,0
Сметана	8	8	0,8	0,8
Сахар	10	10	1,0	1,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
23	11	29,4	309,7

Технология приготовления: протертый творог смешивают с предварительно заваренной и охлажденной крупой манной, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут, при температуре 220-280С. При отпуске нарезанную на куски запеканку квадратной формы поливают соусом.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: поверхность без трещин. Цвет от золотисто – желтого до коричневого на разрезе запеканки – белый слегка желтоватый. Вкус без лишней кислотности.

01.09.2026г

Технологическая карта № 19**Наименование блюда:** Запеканка со свежими ягодами и молочным соусом**Номер рецептуры** 395**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	43,2	43,2
или пшено	48	48
Вода (на кашу рисовую)	160	160
Вода (на кашу пшеничную)	150	150
Сахар	8	8
Масло сливочное	4	4
Сухари пшеничные	3,2	3,2
Яблоки	34,4	24
Яйцо	1/12 шт	3,2
Молоко сгущенное	20	20
ВЫХОД:	200/20	

Химический состав данного блюда

... рисовая											
200/20	6,20	10,62	56,7 5	268,69	115,3 4	24,5 6	85,12	0,66	0,03	0,72	0,09
... пшеничная											
200/20	8,55	11,72	57,6 2	289,78	124,5 4	25,1 4	82,13	1,40	0,12	0,72	0,09

Технология приготовления:

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками без кожицы и семенных гнезд плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом, прокипяченной сметаной или яблочным соусом.

Требования к качеству:

Вкус и запах, присущие входящим в рецептуру продуктам. Аромат печеных яблок и рисовой каши. Блюдо в меру сладкое. Цвет от светло- до темно-золотистого. Консистенция мягкая, нежная.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 20

Наименование блюда: Запеканка из творога с рисом

Номер рецептуры 236

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт.,

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	114	112
Крупа рисовая	21	21
Сахар	10,5	10,5
Яйцо	9,3	9
Масло сливочное	4,5	4,5
Сметана	4,5	4,5
Масса полуфабриката	-	177
Соус молочный № 350	-	30
Молоко	15	15
Масло сливочное	1,7	1,7
Мука пшеничная	1,7	1,7
Вода	15	15
Сахар	0,3	0,3
Соль	0,24	0,24
ВЫХОД:	150/30	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
22,72	16,48	30,52	316,14

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно вымешивают. Яичные белки тщательно взбивают и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога.

Требования к качеству: Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: нежная, рис равномерно распределен

Вкус: умеренно сладкий, с молочным привкусом

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 21

Наименование блюда: Сырники из творога

Номер рецептуры 463

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.

Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	152	150	163,2	155
Мука пшеничная	20	20	21,2	21,2
Сахар	15	15	16	16
Яйца	1/8 шт.	5	5,4	5,4
Масло сливочное	5	5	5,4	5,4
Сметана	10	10	-	-
Молоко сгущенное	-	-	40	40
ВЫХОД:	150		160	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
28,44	19,51	17,10	357,16
33,64	22,81	20,52	421.20

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: нежная, пышная **Цвет:** светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый

Вкус: умеренно сладкий **Запах:** творога и продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г.

Технологическая карта № 22

Наименование блюда: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	60	60	6,0	6,0
Вода	300	300	30,0	30,0
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Выход:		180		18,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,3	10,7	40,9	285,1

Технология приготовления: макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1:6). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: вкус и запах макаронных изделий и масла. Вкус в меру соленый, консистенция рассыпчатая без комочков, макаронные изделия сохранившие форму.

01.09.2026г

Технологическая карта № 23**Наименование блюда:** Котлета мясная**Номер рецептуры:** 268

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина	110	81	11,0	8,1
Масло слив.	12	12	1,2	1,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	10	10	1,0	1,0
Сухари панировочные	6	6	0,6	0,6
Масло растит.	2	2	0,2	0,2
Яйцо	6	6	0,6	0,6
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		110		11,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15,9	22,5	5,2	286,9

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло, яйцо. Все тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

01.09.2026г

Технологическая карта № 24**Наименование блюда:** Сосиска(сарделька) отварная**Номер рецептуры:** 536

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	81,6	80	102	100
ВЫХОД:	80		100	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8.32	16.00	16,96	179,20
10.40	20,00	21,20	224,00

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежeproгретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: колбасных изделий

01.09.2026г

Технологическая карта № 25**Наименование блюда:** Говядина отварная**Номер рецептуры:** 532

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка)	89,1	81	142,6	129,6	178,2	162
Морковь с до 1 января	2,5	2	4	3,2	5	4
***с 1 января	2,7	2	4,3	3,2	5,4	4
Лук репчатый	2,5	2	4	3,2	5	4
ВЫХОД:	50		80		100	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
14.23	1,92	0.28	75
22.77	3.06	0.45	120
28.46	3.83	0.56	150

Технология приготовления:

Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до окончания варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70°C в закрытой посуде.

Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи в молочном соусе, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: отварное мясо, нарезанное поперек волокон

Консистенция: мягкая, нежная, сочная

Цвет: от серого до темно-серого

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2026г

Технологическая карта № 26**Наименование блюда:** МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**Номер рецептуры:** 274**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка)	105,6	96	141	128	176	160
Масса отварного мяса	-	60	-	80	-	100
Морковь с до 1 января	12,5	10	15	12	20	16
***с 1 января	13,3	10	16	12	21,3	16
Картофель молодой до 1 сент.	62,5	50	83,8	67	102,5	82
***с 1 сентября по 31 октября	66,7	50	89,3	67	109,3	82
***с 1 ноября до 31 декабря	71,4	50	95,7	67	117,1	82
***с 1 января по 28-29 февраля	77	50	103	67	126,2	82
***с 1 марта	83,3	50	111,7	67	137	82
Зеленый горошек	8	5	9	6	12,5	8,2
Томатная паста	3	3	4	4	5	5
Мука пшеничная	3	3	4	4	5	5
Лук репчатый	8	6	11	8	12,6	9
Масло сливочное	5	5	5	5	8,2	8,2
Вода	-	44	-	57	-	72
ВЫХОД:	170		220		280	

Химический состав данного блюда

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
16.20	12.38	11.30	228.0
21.71	16,55	15.02	296,0
26.73	3.16	0.46	123,75

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, сочная; овощей - мягкая

Цвет: от серого до темно-серого, свойственный овощам и соусу **Вкус:** в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 27

Наименование блюда: МЯСО ТУШЕНОЕ

Номер рецептуры: 588

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	137,5	125	183,3	166,7
Масло растительное	10	10	10	10
Картофель молодой до 1 сент.	200	160	200	160
***с 1 сентября по 31 октября	213,3	160	213,3	160
***с 1 ноября до 31 декабря	228,6	160	228,6	160
***с 1 января по 28-29 февраля	246,2	160	246,2	160
***с 1 марта	267	160	267	160
Морковь до 1 января	44	35	44	35
***с 1 января	46,7	35	46,7	35
Лук репчатый	24	20	24	20
Томатное пюре	12	12	12	12
Мука пшеничная	3	3	3	3
ВЫХОД:	75/250		100/250	

Химический состав:

75/250	28,22	21,5	19,50	384,80	55,00	63,31	261,3	2,71	0,17	6,76	26,00
100/250	30,76	23,44	21,26	419,43	59,95	69,01	284,82	2,95	0,19	7,37	28,34

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное кусочками, обжаривают, укладывают в неглубокую посуду, заливают бульоном и тушат около часа. Затем добавляют обжаренные овощи и тушат еще 20-30 минут. Подают вместе с соусом, в котором мясо тушилось.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски тушеного мяса должны быть нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи хорошо протушены, но сохранившие форму нарезки

Цвет: от серого до темно-серого

Вкус: в меру соленый, мясной. **Запах:** свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2026г

Технологическая карта № 28**Наименование блюда:** Жаркое по - домашнему**Номер рецептуры:** 259

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	144	120	14,4	12,0
Морковь	15	12	1,5	1,2
Лук репчатый	15	10	1,5	1,0
Масло растительное.	2,5	2,5	0,25	0,25
Мясо говядина	63	54	6,3	5,4
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
12,4	11,6	21,9	351,1

Технология приготовления:

Сырой картофель нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 29**Наименование блюда:** гуляш из куриного филе**Номер рецептуры:** 260

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	139	139	6,06	5,44
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Лук репчатый	11,0	9,0	1,1	0,9
Морковь	18	15	1,8	1,5
Томатная паста	12	12	1,2	1,2
Масса тушеного мяса	---	40	---	4,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		80		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19,59	17.89	4.76	168,1

Технология приготовления: Филе куриное разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой и заправляют мукой. Куриное филе и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения тушат 5-7 минут.. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: куриное филе равномерно распределено, не подгорело.

Консистенция: куриное филе - мягкая.. Цвет: куриного филе серый, цвет овощей от светло до темно-оранжевого. Вкус и запах: тушеного куриного филе и овощей, умеренно солены

01.09.2026г.

Технологическая карта № 30**Наименование блюда:** Гуляш из говядины**Номер рецептуры:** 591

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	139	102,6	158	116,5
Масло растительное	5	5	5	5
Лук репчатый	18	15	18	15
Томатное пюре	12	12	12	12
Мука пшеничная	4	4	4	4
ВЫХОД:	80/75		100/75	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19,72	17.89	4.76	168,20
23.80	19.52	5.74	203.0

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 31**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**Номер рецептуры:** 608

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	40,7	37	65	59	81,4	74
Хлеб пшеничный	9	9	14	14	18	18
Молоко или вода	12	12	19	19	24	24
Сухари	5	5	8	8	10	10
Масса полуфабриката	-	65	-	99	-	130
Масло растительное	3	3	5	5	6	6
ВЫХОД:	50		80		100	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7.78	5.78	7,85	114,38
12.44	9.24	12,56	183,00
15,55	11,55	15,20	228,55

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная **Цвет:** корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: в меру соленный, мясной **Запах:** свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2026г.

Технологическая карта № 32**Наименование блюда:** ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ**Номер рецептуры:** 288**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	57	51,8	76	69,1
Хлеб пшеничный	12	12	16	16
Молоко	16,5	16,5	22	22
Лук репчатый	7,5	7,2	10	8,1
Мука пшеничная	7,5	7,5	10	10
Масса п/ф	-	97,5	-	130
Масса готовых изделий	-	75	-	100
Соус томатом, № 355	-	75	-	100
Бульон или вода	56,3	56,3	75	75
Мука пшеничная	5,6	5,6	7,4	7,4
Томатное пюре	7,5	7,5	10	10
ВЫХОД:	75/75		100/100	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
10,51	11.78	13.75	202,50
13.98	15.67	18.29	269,33

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука дважды пропускают через мясорубку, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 минут, затем заливают соусом, добавляя воду (12-16 г на порцию) и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная, однородная

Цвет: фрикаделек - светло-коричневый, соуса – кремово-розовый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2026г.

Технологическая карта № 33**Наименование блюда:** ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ.**Номер рецептуры:** 286**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	42	38	56,1	51
Хлеб пшеничный	8	8	11	11
Молоко или вода	12	12	16	16
Лук репчатый	14	12	19	16
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса припущенного лука	-	9	-	12
Мука пшеничная	4	4	4	4
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71	-	95
Масло сливочное	2	2	3	3
Вода	12	12	16	16
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60	-	80
Соус сметанный с луком, № 356	-	60	-	80
ВЫХОД:	60/60		80/80	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,87	9,83	11,71	171,00
11,78	12,91	14,90	223,00

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2026г.

Технологическая карта № 34**Наименование блюда:** ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**Номер рецептуры:** 626

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	86,9	79
<i>Масса готового мяса</i>	-	50
Картофель молодой до 1 сент.	290	232/225
***с 1 сентября по 31 октября	309	232/225
***с 1 ноября до 31 декабря	331	232/225
***с 1 января по 28-29 февраля	357	232/225
***с 1 марта	386,7	232/225
<i>Масса вареного протертого картофеля</i>	-	220
Лук репчатый	21	18
Масло растительное	3	3
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	9
Масло сливочное	3	3
Сухари	5	5
ВЫХОД:	-	243

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
18,27	20,54	28,74	372,49

Технология приготовления:

Отварную говядину нарезают кусками по 75—100 г, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, заправляют солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2—3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160—180 °С в течение 8—10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне в течение 10—20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 — 1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-25 минут при температуре 250—280 °С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 35**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ**Номер рецептуры:** 281**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	35,2	32	47	42,7	58,6	53,3
Хлеб пшеничный	8	8	10,7	10,7	13,3	13,3
Молоко или вода	10	10	13,3	13,3	1,7	1,7
Котлетная масса	-	49	-	65,3	-	81,2
Соус № 352	-	22	-	29,3	-	37
Масло растительное	4	4	5,3	5,3	6,7	6,7
Сыр	2,2	2	3	2,7	3,7	3,3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	77	-	102	-	128,3
ВЫХОД:	60		80		100	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7.32	8.15	6,31	128,00
9.76	10.87	8.41	170,66
12.20	13.58	10,52	213,34

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют масло. Из полученной котлетной массы формируют котлеты, кладут на противень. В середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают без предварительного обжаривания при температуре 180-200 град. С в течение 15-20 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, сверху густой молочный соус.

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2026г.

Технологическая карта № 36**Наименование блюда:** ПТИЦА ОТВАРНАЯ**Номер рецептуры:** 637

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	131	94	139,7	100,3	174,7	125,3
Лук репчатый	2,5	2	2,7	2,1	3,3	2,7
ВЫХОД:	75		80		100	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15.83	10.20	-	154,69
16.88	10.88	-	165.00
21.10	13.60	-	206,25

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции. Отпускают птицу по 2 кусочка на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом. Консистенция: сочная, мягкая, нежная. Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

01.09.2026г

Технологическая карта № 37**Наименование блюда:** Плов из куриного филе**Номер рецептуры:** 291

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	60,64	54,4	6,06	5,44
Крупа рисовая	42,0	42,0	4,2	4,2
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Лук репчатый	11,0	9,0	1,1	0,9
Морковь	11,4	9,0	1,14	0,9
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Масса тушеного мяса	---	40	---	4,0
Масса гарнира	---	120	---	12,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		150		16,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
12,9	6,08	30,77	221,1

Технология приготовления: Филе куриное разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой. Куриное филе и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо, вместе с рисом и овощами. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: куриное филе равномерно распределено, не подгорело, рис рассыпчатый.

Консистенция: куриное филе - мягкая, риса - мягкая. Цвет: куриного филе серый, риса и овощей от светло до темно-оранжевого. Вкус и запах: тушеного куриного филе, риса и овощей, умеренно солен

01.09.2026г

Технологическая карта № 38**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры:** 307**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	131	42*	163,8	52,5*
Хлеб пшеничный	11	11	13,8	13,8
Молоко или вода	15	15	18,8	18,8
Масса котлетной массы	-	67	-	83,8
Соус молочный № 352	-	27	-	33,8
Масло сливочное	5	5	6,3	6,3
Сыр	4,3	4	5,4	5
ВЫХОД:	80		100	

* - мякоть без кожи и костей

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
9.70	13.92	7,89	196,00
12.13	17.40	9,86	245,00

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, придавая форму котлет.

Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным противни, в середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным густым соусом

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый, на разрезе светло-серый

Вкус: в меру соленый, свойственный запеченному мясу птицы

Запах: свойственный запеченному мясу птицы

01.09.2026г

Технологическая карта № 39**Наименование блюда:** ПТИЦА ТУШЕНАЯ**Номер рецептуры:** 301**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыпленок-бройлер	139,7	100,3	174,7	125,3
	-	80	-	100
ВЫХОД:	80/80		100/100	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
17,65	14,58	5,62	225,00
22,40	18,23	7,03	276,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15-20 минут при слабом кипении.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соусу

01.09.2026г

Технологическая карта № 40**Наименование блюда: ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ****Номер рецептуры: 424****Наименование сборника рецептов:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	1 шт.	40
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	4,80	76,8	1,00	0,03	0,00	0,10

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие не затвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

01.09.2026г

Технологическая карта №41**Наименование блюда:** омлет натуральный**Номер рецептуры:** 210

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	80	80	8,0	8,0
Молоко	40	40	4,0	4,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
14,4	19	4,4	246,2

Технология приготовления: подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца размешивают. В яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Нарезанную на кусочки колбасу выкладывают на смазанный маслом противень, смесь омлета выливают на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в течении 8-10 минут в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт.и соединять с общей массой. Перед подачей омлет нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: консистенция омлета нежная, пористая, колбаса распределена равномерно, цвет сохранился.

01.09.2026г

Технологическая карта №42**Наименование блюда:** Рыба тушеная (горбуша) с овощами**Номер рецептуры:** 229**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе горбуша	106	90	10,6	9,0
Морковь	40	35	4,0	3,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19,2	8	6,9	176,4

Технология приготовления:

Рыбу филе нарезают под углом 90° (по одному куску на порцию), укладывают в смазанный маслом сотейник слоями (или на противень): слой рыбы, слой овощей и т. д. Овощи, нарезанные соломкой, заливают водой или бульоном, доводят до кипения, добавляют томат – пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. За 5 минут до готовности вводят лавровый лист.

Рыбу отпускают с соусом, в котором она тушилась.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло – оранжевый, на разрезе – белый. Аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томата – пасты

01.09.2026г

Технологическая карта № 43**Наименование блюда:** Биточки рыбные**Номер рецептуры:** 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе	100	80	10,0	8,0
Яйцо	8	8	0,8	0,8
Масло слив.	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	20	20	2,0	2,0
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растит.	3	3	0,3	0,3
Молоко	19	19	1,9	1,9
Выход:		80		8,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15	13	7,3	206,2

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 44

Наименование блюда: Гречка отварная

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода	102	102	10.2	10.2
Крупа гречневая	60	60	6,0	6,0
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Выход:		180		18,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,7	11,4	40,1	285,4

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Варят до загустения, помешивая. Заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г.

Технологическая карта № 45

Наименование блюда: ПЕРЛОВАЯ КАША

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	60	60	6,0	6,0
Вода	102	102	10.2	10.2
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,1	8,7	42,7	265,5

Технология приготовления: подготовленную перловую крупу кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении до готовности. Готовую крупу заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 46

Наименование блюда: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Чай черный байховый	0,6	0,6
Сахара - песок	12	12
Лимон	6,5	5,7
Вода	185	185
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,133	0,005	12,190	46,29

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам. Предварительно лимон промыть теплой водой, ошпарить кипятком и нарезать дольками , дольки разложить по стаканам с чаем.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 47

Наименование блюда: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Чай черный байховый	0,6	0,6
Сахара - песок	12	12
Вода	185	185
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,133	0,005	12,190	46,29

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам.

01.09.2026г

Технологическая карта № 48**Наименование блюда:** Компот из кураги**Номер рецептуры:** 349

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Вода	173	173
Курага	15	15
Сахара - песок	12	12
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,608	0,038	19,63	76,39

Технология приготовления: Курагу перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.

01.09.2026г

Технологическая карта № 49**Наименование блюда:** Компот из сухофруктов**Номер рецептуры:** 349

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
вода	173	173
сухофрукты	15	15
Сахара - песок	12	12
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,608	0,038	19,63	76,39

Технология приготовления: сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.

01.09.2026г.

Технологическая карта №50**Наименование блюда:** Кисель из свежемороженой ягоды**Номер рецептуры:** 350**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
вода	218	218
Ягода свежемороженая	8	8
Сахара - песок	24	24
Крахмал картофельный	10	10
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,23	0,11	27,63	111,39

Технология приготовления: ягоды перебирают , промывают в теплой воде. Подготовленные плоды заливаю половиной горячей воды, нагревают до кипячения варят 10-15 минут протирают добавляют оставшуюся воду. добавляют сахар доводят до кипения .вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид :однородная не прозрачная жидкость без пленок на поверхности

Консистенция: однородная средней густоты**Цвет:** темно-красный**Вкус:** ягод входящим в состав.

01.09.2026г

Технологическая карта №51**Наименование блюда:** Суп картофельный с колбасой.**Номер рецептуры:** 112

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса.	30	24	3,0	2,4
Картофель	140	100	14,0	10,0
Морковь	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,1	6,7	17,5	158,7

Технология приготовления: овощи нарезают: картофель брусочками, лук мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут колбасу, проваривают. Затем кладут картофель и пассированные овощи и варят суп до готовности. За 10-15 мин до готовности супа добавляют соль, специи.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: овощи сохранили форму нарезки. Вкус умеренно соленый.

01.09.2026г.

Технологическая карта № 52**Наименование блюда:** булочка**Номер рецептуры:** 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в.с.	22	22	2,2	2,2
Сахар	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Яйцо	4	4	0,4	0,4
Соль	1	1	0,1	0,1
Дрожжи	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		60		6,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
2,8	5,5	18,9	136,3

Технология приготовления: в дежу вливают подогретую до температуры 35-40 С воду, добавляют разведенные в воде процеженные дрожжи, всыпают муку и помешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2 -2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут изюм (повидло), перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму полумесяца и укладывают на смазанные маслом кондитерские листы выпекают.

Требования к качеству: булочка овальной или округлой формы. Цвет корочки золотисто – румяный. Вкус, свойственный данному виду начинки и теста. Консистенция пышная, пропеченная.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 53

Наименование блюда: Каша манная на цельном молоке

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20	2,0	2,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,3	9,7	25	208

Технология приготовления: Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 54

Наименование блюда: рис отварной

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	60	60	6,0	6,0
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,1	8,7	42,7	265,5

Технология приготовления: подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 55

Наименование блюда: Каша пшеничная на цельном молоке

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	35	35	3,5	3,5
Молоко	120	120	12,0	12,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,3	10,7	35	265

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна мягкие. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

01.09.2026г

Технологическая карта № 56**Наименование блюда:** Котлета рыбная**Номер рецептуры:** 234

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе	108	80	10,8	8,0
Яйцо	8	8	0,8	0,8
Масло слив.	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растит.	2	2	0,2	0,2
Выход:		80		8,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15	12	8,4	201,6

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы

01.09.2026г.

Технологическая карта № 57**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из смеси сухофруктов**Номер рецептуры:** 349**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов(курага, изюм, чернослив, яблоко)	20	20	2,0	2,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,7	-	31,1	131,2

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. Груши сушеные варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин, курагу -10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 ч до их реализации.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную.

Температура подачи 12-15 *С.

Требования к качеству:

Компот не мутный, без посторонних примесей, консистенция жидкая. Вкус умеренно сладкий.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 58

Наименование блюда: Сосиска в тесте.

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептур : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта в том числе (на подпыл)	47.6 1.9	47.6 1.9	4.76	4.76
Меланж для смазки	0.2	0.2		
Сахар	2.4	2.4	0.24	0.24
Соль	1	1	0,1	0,1
дрожжи	0.7	0.7		
вода	20.5	20.5		
Маргарин	2.4	2.4	0,24	0,24
Масса теста	70.5	70.5	7.5	7.5
сосиска	35.5	35.5	3.5	3.5
Выход:		100		10.0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
70.44	282.76	155.77	3809,7

Технология приготовления: из дрожжевого теста разделяют на заготовки. При разделке тестовых заготовок формируют заготовку в форме колбаски. Затем вытягивают в форме жгута и заворачивают в нее сосиску, продолжительность расстойки 35 минут. Затем смазывают меланжем и выпекают.

Требования к качеству: внешний вид продолговатая булочка с румяной корочкой внутри сосиска мякиш пористый сосиска сохранила форму.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 59

Наименование блюда: Чахохбили из мяса птицы

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы охлажденное	150.8	150.8	15.8	15.8
Томат –пюре	7	7	0,70	0,70
Чеснок	4.8	3.8	48	38
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	3.0	3.0	0.3	0.3
Морковь красная	10	10	1.00	1.00
Вода	10	10	1.00	1.00
Выход:		115		15.0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
13.3	11.12	15.77	245,7

Технология приготовления: смазываем мясо птицы солью и посыпаем чесноком укладываем на противень смазанный растительным маслом Ставим в жарочный шкаф на 20 минут при температуре 230 град С , добавляют спассированный лук , морковь, томат пюре и воду и тушат при слабом огне в закрытой посуде в течение 15-20минут.

01.09.2026г

Технологическая карта № 60**Наименование блюда:** Бутерброд с сыром**Номер рецептуры:** 4

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр твёрдых сортов Сыр твёрдых сортов :«Российский», «Голландский», «Кострамской»	21,00	20.00	2.10	2.00
Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта	15	15	1,50	1,50
Выход:		55		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
2,81	4,49	10,98	100,3

Технология приготовления: Хлеб нарезают на ломтики толщиной 1,0-1,5см. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3мм. На ломтики хлеба сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству: Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: сыра и хлеба
Вкус: сыра и хлеба Запах :свойственный продуктам, входящим в блюдо.

01.09.2026г

Технологическая карта № 61**Наименование блюда:** Бутерброд с маслом и сыром**Номер рецептуры:** 4 а**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр твёрдых сортов «Российский», «Голландский», «Кострамской»	21,00	20,00	2.10	2.00
Масло сливочное	4	5		
Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта	15	15	1,50	1,50
Выход:		55		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,91	12,17	7,55	164,63

Технология приготовления: Хлеб нарезают на ломтики толщиной 1,0-1,5см.

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3мм. Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра

Требования к качеству: Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба Вкус: сливочного масла, сыра и хлеба

Запах :свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2026г

Технологическая карта № 62**Наименование блюда:** Бутерброд с маслом**Номер рецептуры:** 4 б

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта	45	45	4,5	4,5
Выход:		60		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,55	11,72	22,99	109,3

Технология приготовления: Хлеб нарезают на ломтики толщиной 1,0-1,5см. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом
намазанные маслом. Консистенция: Хлеба – мягкая, а масла – мажущаяся. Вкус и запах: Масла в сочетании со свежим хлебом.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 63

Наименование блюда: Икра кабачковая

Номер рецептуры: 296

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	84	80	8,400	8,000
Выход:		80		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,30	4,95	7,06	62,08

Технология приготовления:

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Верхний слой икры кабачковой снимают, затем порционируют.

Требование к качеству:

Внешний вид:

Уложена горкой

Цвет: Светло-коричневый

Консистенция: Мягкая, сочная, однородная

Вкус и запах: Жареных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026г

Технологическая карта № 64

Наименование блюда: Бутерброд с повидлом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло	20	20	2,000	2,000
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	15	15	1,50	1,50
Выход:		50		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,14	0,12	7,38	35,25

Технология приготовления:

Хлеб намазывают повидлом или джемом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 65

Наименование блюда: Свежий огурец

Номер рецептуры 13

Наименование сборника рецептур : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие грунтовые или парниковые	63,1	60,000	6,300	6,000
Выход:		60		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,42	0,06	1,14	6,78

Технология приготовления:

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты и в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

01.09.2026

Технологическая карта № 66**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**Номер рецептуры 15**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	33,9	28,8	56,5	48
Огурцы свежие	26,3	21	43,8	35
Лук репчатый	9	7,6	15	12,6
масса бланшированного репчатого лука	-	7,2	-	12
или лук зеленый	9	7,2	15	12
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Белки (г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энерг. ценность, ккал
0,59	3,69	2,24	44,52
0,98	6,15	3,73	74,20

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может, осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров и огурцов – упругая, лука – сочная

Цвет: помидоров – соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый

Вкус: свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

01.09.2026

Технологическая карта № 68**Наименование блюда: САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептов : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	60,6	48,6	101	81
Лук репчатый	10,8	9	18	15
или лук зеленый	11,4	9	19	15
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Белки (г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энерг. ценность, ккал
0,52	3,07	1,57	35,88
0,86	5.11	2,61	59,80

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная. **Цвет:** соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

01.09.2026

Технологическая карта № 69**Наименование блюда: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая до 1 января	73	57 ¹	121,6	95 ¹
с 1 января	78,1	57 ¹	130,1	95 ¹
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

¹ Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

Белки (г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энерг. ценность, ккал
0,86	3,65	5,02	56,34
1,43	6,09	8.36	93,09

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°C.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не ниже +15 °C.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

01.09.2026

Технологическая карта № 70**Наименование блюда:** РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хек тихоокеанский	87,8	65	109,8	81,3	131,7	97,5
***или треска	85,5	65	106,9	81,3	128,3	97,5
Масса припущенной рыбы	-	53	-	66,3	-	79,5
Мука пшеничная	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
Яйца	½ шт.	20	28	25	¾ шт.	30
Молоко	8	8	10	10	12	12
Масло сливочное	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
ВЫХОД:	80		100		120	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Хек тихоокеанский											
80	13,07	4,37	2,57	102,00	40,10	26,00	189,70	0,99	0,08	0,17	56,00
100	16,34	5,46	3,21	127,50	50,13	32,50	237,13	1,24	0,10	0,21	70,00
120	19,61	6,56	3,86	153,00	60,15	39,00	284,55	1,49	0,12	0,26	84,00
Треска											
80	12,70	3,63	2,57	94,00	37,00	22,90	171,70	0,87	0,07	0,30	56,00
100	15,88	4,54	3,21	117,50	46,25	28,63	214,63	1,09	0,09	0,38	70,00
120	19,05	5,45	3,86	141,00	55,50	34,35	257,55	1,31	0,11	0,45	84,00

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на порционные куски, припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на противни, смазанные маслом, заливают омлетной смесью и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:**Внешний вид:** поверхность имеет поджаренную корочку**Консистенция:** в меру плотная, сочная, мягкая**Цвет:** корочки – золотисто-коричневый, рыбы на разрезе – светло-серый**Вкус:** в меру соленый, сочный, свойственный запеченной рыбе**Запах:** продуктов, входящих в блюдо

01.09.2026

Технологическая карта № 71**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Судак	77,8	60	97,3	75	116,7	90
***или треска	79	60	99	75	118,5	90
Хлеб пшеничный	14	14	17,5	17,5	21	21
Молоко	20	20	25	25	30	30
Масса п/ф	-	92	-	115	-	138
Масло сливочное	4	4	5	5	6	6
ВЫХОД:	80		100		120	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Судак											
80	11,99	4,05	7,67	115,00	47,30	21,10	157,70	0,59	0,06	0,82	21,00
100	14,99	5,06	9,59	143,75	59,13	26,38	197,13	0,74	0,08	1,03	26,25
120	17,99	6,08	11,51	172,50	70,95	31,65	236,55	0,89	0,09	1,23	31,50
Треска											
80	10,64	3,76	7,67	107,00	42,70	24,00	146,80	0,59	0,07	0,34	21,00
100	13,30	4,70	9,59	133,75	53,38	30,00	183,50	0,74	0,09	0,43	26,25
120	15,96	5,64	11,51	160,50	64,05	36,00	220,20	0,89	0,11	0,51	31,50

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир. **Вкус:** рыбной отлетной массы, умеренно соленый **Запах:** продуктов, входящих в блюдо

01.09.2026

Технологическая карта № 72**Наименование блюда:** ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 847

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы	100	100
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00	10,0	0,0	75,8	2,20	0,03	10,0	0,00
Груши	0,40	0,30	10,30	47,00	8,00	0,00	96,1	2,30	0,02	5,00	0,00
Сливы	0,80	0,30	57,50	49,00	12,0	8,0	28,0	0,50	0,06	10,0	0,00

Технология приготовления:

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

01.09.2026

Технологическая карта № 73**Наименование блюда:** КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши	45,4	40
Вода	172	172
Сахар	24	24
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,20	0,20	22,30	110,00	12,00	0,00	2,4	0,80	0,02	0,00	0,00

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают 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 подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству:*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин, нарезаны дольками*Консистенция:* компота – жидкая, плодов – мягкая *Цвет:* от светло-желтого до светло-розового*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод*Запах:* соответствует виду плодов или ягод

01.09.2026

Технологическая карта № 74**Наименование блюда:** ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,8	0,8
Сахар	15	15
Молоко	150	150
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,40	1,60	16,40	86,00	33,00	10,50	67,50	0,40	0,02	0,00	0,08

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г).

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока

Запах: соответственный чаю с молоком

Технологическая карта № 75**Наименование блюда:** КАКАО МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
3,52	3,72	25,49	145,2	122,0	14,00	90,00	0,56	0,04	1,30	0,01

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

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

Требования к качеству:*Внешний вид:* непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан*Консистенция:* жидкая*Цвет:* светло-шоколадный*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

01.09.2026

Технологическая карта № 76**Наименование блюда:** ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ**Номер рецептуры:** 459**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	32,8	32,8	35,5	35,5	38,2	38,2
Сахар	2	2	2,2	2,2	2,4	2,4
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Яйцо	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Дрожжи	1	1	1	1	1,1	1,1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
Молоко для замеса теста	13,8	13,8	15	15	16,1	16,1
Масса теста	-	51,6		56	-	60,2
Повидло	20	18	21,7	19,5	23,4	21
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	2,1	2,1
Яйцо (для смазки)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ВЫХОД:	60		65		70	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	3,71	1,93	33,19	165,00	11,70	14,46	36,84	0,83	0,07	0,05	10,20
65	4,02	2,09	35,96	178,75	12,68	15,67	39,91	0,90	0,07	0,05	11,05
70	4,33	2,25	38,72	192,50	13,65	16,87	42,98	0,97	0,08	0,06	11,90

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30°C. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность яйцом и выпекают при температуре 220-250°C в течение 10-15 минут. Охлажденные пироги нарезают на порционные куски массой 60, 65 или 70 г..

Требования к качеству:**Внешний вид:** куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая**Консистенция:** мягкая, пышная**Цвет:** от желтого до светло-коричневого**Вкус:** свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста и повидлу**Запах:** приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

01.09.2026

Технологическая карта № 78**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ
ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ**Номер рецептуры:** 14**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	50,8	43,2	84,7	72
Лук репчатый	17,3	14,5	28,8	24,2
масса бланшированного репчатого лука	-	13,8	-	23
или лук зеленый	17,3	13,8	28,8	23
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,68	3,71	2,83	47,46	10,55	10,67	19,73	0,50	0,04	12,25	0,00
100	1,13	6,19	4,72	79,1	17,58	17,79	32,88	0,84	0,06	20,42	0,00

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид.

01.09.2026

Технологическая карта № 79**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ**Номер рецептуры:** 15**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	33,9	28,8	56,5	48
Огурцы свежие	26,3	21	43,8	35
Лук репчатый	9	7,6	15	12,6
масса бланшированного репчатого лука	-	7,2	-	12
или лук зеленый	9	7,2	15	12
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,59	3,69	2,24	44,52	11,21	9,76	20,77	0,44	0,03	10,06	0,00
100	0,98	6,15	3,73	74,20	18,68	16,26	34,61	0,74	0,05	16,76	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может, осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству: Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 80

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	60,6	48,6	101	81
Лук репчатый	10,8	9	18	15
или лук зеленый	11,4	9	19	15
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,52	3,07	1,57	35,88	13,97	8,06	16,94	0,37	0,01	3,33	0,00
100	0,86	5,11	2,61	59,80	23,28	13,44	28,24	0,61	0,02	5,55	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 81

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ.

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	59,4	47,4	99	79
Масса прогретой капусты	-	42,6	-	71
Лук зеленый	7,8	6	13	10
или морковь до 1 января	7,8	6	13	10
С 1 января	8	6	13,3	10
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком											
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0,00
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0,00
С морковью											
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0,00
100	1,41	5,08	9,02	87,40	37,37	15,16	27,61	0,51	0,03	32,45	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

01.09.2026

Технологическая карта № 82**Наименование блюда:** ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**Номер рецептуры:** 45**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сентября	20,4	15 ¹	34	25 ¹
***с 1 сентября по 31 октября	20,6	15 ¹	34,4	25 ¹
***с 1 ноября до 31 декабря	22,1	15 ¹	36,8	25 ¹
***с 1 января по 28-29 февраля	23,9	15 ¹	39,8	25 ¹
***с 1 марта	25,8	15 ¹	43	25 ¹
Свекла до 1 января	15,3	12 ¹	25,5	20 ¹
***с 1 января	16,3	12 ¹	27,2	20 ¹
Морковь до 1 января	11,3	9 ¹	18,9	15 ¹
***с 1 января	12,1	9 ¹	20,1	15 ¹
Огурцы соленые ²	15	12	25	20
Лук зеленый	11,3	9	18,8	15
или лук репчатый	10,7	9 ³	17,9	15 ³
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

¹ Масса отварных очищенных овощей² С использованием огурцов консервированных без уксуса³ Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком зеленым											
60	0,81	3,70	4,61	54,96	20,13	12,81	24,10	0,53	0,03	7,95	0,00
100	1,35	6,16	7,69	91,60	33,55	21,35	40,17	0,88	0,05	13,25	0,00
С луком репчатым											
60	0,82	3,71	5,06	56,88	13,92	12,45	26,98	0,51	0,04	6,15	0,00
100	1,36	6,18	8,44	94,80	23,20	20,75	44,97	0,85	0,06	10,25	0,00

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи не ниже +15 °С.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 83

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая	93,8	75
Яблоки	28,4	25
Сахар	1	1
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	1,08	0,18	8,62	40,40	24,28	30,75	44,00	1,08	0,05	6,25	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная **Цвет:** оранжевый

Вкус: свойственный моркови и яблокам, с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 84

Наименование блюда: : САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА.

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Зеленый горошек консервированный	146,2	95
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	13,5	11
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	2,98	5,19	6,25	83,60	21,45	20,80	59,95	0,68	0,11	11,00	0,68

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не ниже +15 °C.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: соответствует сорту горошка

Вкус: умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2026

Технологическая карта № 85**Наименование блюда:** : САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА.**Номер рецептуры:** 34**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

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

Химический состав данного блюда

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

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый

Запах: свеклы и растительного масла

01.09.2026

Технологическая карта № 86**Наименование блюда:** : САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**Номер рецептуры:** 34**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	79,7	55,8*	132,9	93*
Сахар	1,2	1,2	2	2
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
	60		100	

*Масса прогретой кукурузы

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Выход 60 г										
1,73	3,71	4,82	59,58	11,20	11,72	3,47	0,40	0,06	5,58	0,00
Выход 100 г										
2,88	6,18	8,04	99,30	18,66	19,53	5,78	0,66	0,10	9,30	0,00

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:*Внешний вид:* кукуруза сохранила форму*Консистенция:* сочная, плотная*Цвет:* свойственный консервированной кукурузе*Запах:* консервированной кукурузы с растительным маслом*Вкус:* умеренно сладкий.

01.09.2026

Технологическая карта № 87**Наименование блюда:** : САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**Номер рецептуры:** 81**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	115,7	81
Лук репчатый	11,9	10
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	1,58	4,99	7,66	83,20	41,60	14,2	30,60	0,58	0,02	25,00	0,00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито.

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

Температура подачи не ниже +15 °C.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

01.09.2026

Технологическая карта № 88**Наименование блюда:** : МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 421

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	65,5	65,5	72	72
Сыр неострых сортов	15,1	14	18,9	16
Масло сливочное	7,3	7,3	8	8
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:	180/10		200/10	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
180/10	9,67	10,19	41,36	281,30	161,03	18,33	148,95	1,13	0,09	0,23	4,52
200/10	10,70	11,27	45,96	311,88	177,25	20,30	164,55	1,26	0,10	0,25	4,53

Технология приготовления:

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Вареные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см., посыпают натертым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

01.09.2026

Технологическая карта № 89

Наименование блюда: КАША «ДРУЖБА» С ИЗЮМОМ
(из смеси гречневой и пшенной круп)

Номер рецептуры: 177.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010,

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	11,5	11,5
Пшено	28	28
Молоко	140	140
Изюм	3,2	3
Сахар	8	8
Масло сливочное	7	7
Яйца	¼ шт.	10
ВЫХОД:	200/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200/5	10,44	11,11	41,30	307,00	158,6	86,70	257,3	2,75	0,26	1,20	81,00

Технология приготовления:

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 град. С, вводя яйца, перемешивают и проваривают 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены, каша уложена горкой

Консистенция: каша – вязкая, изюм – мягкий.

Цвет: светло-желтый вперемежку с зернами гречневой крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

01.09.2026

Технологическая карта № 90**Наименование блюда:** КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ФРУКТАМИ

Номер рецептуры: 167.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010,

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	60	60
Сахар	5	5
Яблоки	43	36
Изюм	20,3	20,2
Масло сливочное	3	3
Вода	145	145
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
200	7,43	12,57	57,59	373,32	46,93	2,83	0,19	0,05	1,67

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают и отваривают рассыпчатую кашу. Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной проточной воде и замачивают при температуре 30 °С в течение 20 минут. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, нарезают дольками и соединяют с сахаром и подготовленным черносливом, изюмом и сливочным маслом.

Вместе с рассыпчатой кашей фрукты доводят под крышкой до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша рассыпчатая с сохранившими форму фруктами

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: от светло-кремового до серого

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2026

Технологическая карта № 91**Наименование блюда:** ОМЛЕТ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 422

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2,5 шт	100
Молоко	39	39
Сыр неострых сортов	21,5	19,5
Масло сливочное	6,5	6,5
ВЫХОД:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
20,64	24,95	3,05	320,18	396,3	21,03	241,94	5,51	0,12	0,48	0,32

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль, тертый сыр, перемешивают. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов.

Отрезанный кусок хорошо держит форму

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая, упругая

Цвет: цвет корочки светло-золотистый, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока, сыра и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сыра и сливочного масла

01.09.2026

Технологическая карта № 92**Наименование блюда:** РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	118	91	190	146,5
Вода или бульон	27	27	27	27
Морковь до 1 января	34	27	34	27
***с 1 января	36	27	36	27
Лук репчатый	15	13	15	13
Томатное пюре	15	15	15	15
Масло растительное	8	8	8	8
Лимонная кислота	2	2	2	2
Сахар	4	4	4	4
ВЫХОД:	75/75		120/75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
75/75	13,87	7,85	6,53	150,00	52,11	59,77	238,46	0,96	0,10	3,35	0,01
120/75	18,03	10,21	8,49	195,00	67,74	77,70	310,00	1,25	0,13	4,36	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей *Консистенция:*

нежная, мягкая

Цвет: от светло-красного до темно-красного

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

Запах: продуктов, входящих в блюдо

01.09.2026

Технологическая карта № 93**Наименование блюда:** РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хек тихоокеанский	54	40	67,6	50
***или треска	52,6	40	65,6	50
*** или минтай	42,1	40	52,6	50
Вода	20	20	25	25
Морковь до 1 января	40	32	50	40
***с 1 января	42,7	32	53,4	40
Лук репчатый	5	4	6,3	5
Масса полуфабриката	-	96	-	120
ВЫХОД:	80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Треска											
80	4,43	0,18	1,89	27,00	7,20	5,70	45,30	0,28	0,02	0,61	2,00
100	5,54	0,23	2,36	33,75	9,00	7,13	56,63	0,35	0,03	0,76	2,50
Минтай											
80	6,12	0,81	2,54	42,00	10,30	8,00	67,40	0,43	0,04	0,77	3,00
100	7,65	1,01	3,18	52,50	12,88	10,00	84,25	0,54	0,05	0,96	3,75

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения.

При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Можно отпускать с прокипячённым сливочным маслом, соусом белым, сметанным или томатным.

Гарниры – картофель отварной в молоке, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание

Цвет: филе рыбы на разрезе – светло-серый, овощей, входящих в блюдо

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, в меру соленый

Запах: припущенной рыбы с ароматом овощей

01.09.2026

Технологическая карта № 94**Наименование блюда:** РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**Номер рецептуры:** 245

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хек тихоокеанский	132,4	98	165,5	122,5
***или треска	128,9	98	161,2	122,5
***или судак	127,1	98	158,9	122,5
Лук репчатый	4	3	5	3,75
ВЫХОД:	80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Треска											
80	13,52	0,52	0,25	60,00	11,40	9,00	120,50	0,41	0,05	0,45	6,00
100	16,90	0,65	0,31	75,00	14,25	11,25	150,63	0,51	0,06	0,56	7,50
Судак											
80	15,54	0,95	0,25	72,0	15,60	7,50	131,9	0,41	0,04	1,13	6,00
100	19,43	1,19	0,31	90,00	19,50	9,38	164,88	0,51	0,05	1,41	7,50

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Гарниры – картофель отварной с маслом, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая

Цвет: от белого до серого

Вкус: рыбы в сочетании с луком, в меру соленый

Запах: припущенной рыбы с ароматом лука

01.09.2026

Технологическая карта № 95**Наименование блюда:** ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**Номер рецептуры:** 511**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (треска, пикша)	88	64	94	68,3	117,3	85,3
***или минтай	139	64	148,3	68,3	185,3	85,3
Лук репчатый	15	13	16	13,9	20	17,3
Зелень петрушки	3	2	3,2	2,1	4	2,7
Молоко или вода	6	6	6,4	6,4	8	8
Яйцо	1/13 шт.	3	3,4	3,2	4,3	4
Сухари	9	9	9,6	9,6	12	12
Масса полуфабриката	-	94	-	100,3	-	125,3
Масло растительное	8	8	8,5	8,5	10,7	10,7
ВЫХОД:	75		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
75	11,33	3,68	7,70	108,75	36,47	27,09	154,31	0,82	0,08	2,46	11,25
80	12,08	3,92	8,21	116,00	38,90	28,90	164,60	0,87	0,08	2,62	12,00
100	15,10	4,90	10,26	145,00	48,63	36,13	205,75	1,09	0,10	3,28	15,00

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, а затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 10-15 мин.

Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с жиром.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, без трещин и разрывов на поверхности. Не допускается отслаивание панировки **Консистенция:** однородная, рыхлая, сочная

Цвет: белый с сероватым оттенком. **Вкус:** в меру соленый, сочный, свойственный рыбе

Запах: продуктов, входящих в блюдо

01.09.2026

Технологическая карта № 96**Наименование блюда:** МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**Номер рецептуры:** 274**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к (покроя, лопаточная часть, грудинка)	105,6	96	141	128	176	160
Масса отварного мяса	-	60	-	80	-	100
Морковь с до 1 января	12,5	10	15	12	20	16
***с 1 января	13,3	10	16	12	21,3	16
Картофель молодой до 1 сент.	62,5	50	83,8	67	102,5	82
***с 1 сентября по 31 октября	66,7	50	89,3	67	109,3	82
***с 1 ноября до 31 декабря	71,4	50	95,7	67	117,1	82
***с 1 января по 28-29 февраля	77	50	103	67	126,2	82
***с 1 марта	83,3	50	111,7	67	137	82
Зеленый горошек	8	5	9	6	12,5	8,2
Томатная паста	3	3	4	4	5	5
Мука пшеничная	3	3	4	4	5	5
Лук репчатый	8	6	11	8	12,6	9
Масло сливочное	5	5	5	5	8,2	8,2
Вода	-	44	-	57	-	72
ВЫХОД:	170		220		280	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
170	16,20	12,38	11,30	228,00	31,80	35,70	150,10	1,52	0,10	3,71	20,00
220	21,71	16,55	15,02	296,00	42,30	48,70	201,00	2,09	0,13	5,20	20,00
280	26,73	3,16	0,46	123,75	10,83	24,96	192,23	1,95	0,07	0,46	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, сочная; овощей - мягкая

Цвет: от серого до темно-серого, свойственный овощам и соусу

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2026

Технологическая карта № 97**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**Номер рецептуры:** 608

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией , В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	40,7	37	65	59	81,4	74
Хлеб пшеничный	9	9	14	14	18	18
Молоко или вода	12	12	19	19	24	24
Сухари	5	5	8	8	10	10
Масса полуфабриката	-	65	-	99	-	130
Масло растительное	3	3	5	5	6	6
ВЫХОД:	50		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50	7,78	5,78	7,85	114,38	21,88	16,06	83,19	0,75	0,05	0,08	14,38
80	12,44	9,24	12,56	183,00	35,00	25,70	133,10	1,20	0,08	0,12	23,00
100	15,55	11,55	15,70	228,75	43,75	32,13	166,38	1,50	0,10	0,15	28,75

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых свковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2026

Технологическая карта № 98**Наименование блюда:** КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией , В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	60,6	60,6	72,2	72,2	80,8	80,8
*** или ячневая	48,5	48,5	58,2	58,2	64,6	64,6
*** или пшеничная	58,2	58,2	51,8	51,8	77,6	77,6
***или пшено						
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3	7	7
ВЫХОД:	150		180		200	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
гречневая											
150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02
180	8,95	6,73	43,00	276,53	15,57	81,00	250,2	4,73	0,22	0,00	0,02
200	9,94	7,48	47,78	307,26	17,30	90,00	278,0	5,26	0,24	0,00	0,02
пшеничная											
150	6,60	4,38	35,27	213,71	1,22	0,03	162,0	2,43	0,11	0,00	0,02
180	7,92	5,26	42,32	256,45	1,46	0,04	194,4	2,92	0,13	0,00	0,02
200	8,80	5,84	47,02	284,94	1,62	0,04	216,0	3,24	0,14	0,00	0,02
пшеничная											
150	6,60	5,72	37,88	229,50	16,64	47,34	134,43	1,55	0,17	0,00	21,00
180	7,92	6,86	45,45	275,40	19,96	56,81	161,32	1,85	0,20	0,00	25,20
200	8,80	7,62	50,50	306,00	22,18	63,12	179,24	2,06	0,22	0,00	28,00

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый.

01.09.2026

Технологическая карта № 99**Наименование блюда:** КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**Номер рецептуры:** 869

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией , В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	22,7	20
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	9	9
Вода	220	220
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,14	0,04	27,50	110,80	13,98	4,16	9,06	0,14	0,01	1,83	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают 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 подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: соответствует виду плодов или ягод

01.09.2026

Технологическая карта № 100**Наименование блюда:** ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ

Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией , В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая до 1 января	95,7	75	143,5	112,5	-	-
с 1 января	100	75	150	-	-	-
или морковь до 1 янв.	-	-	-	-	94,2	75
с 1 января	-	-	-	-	100	75
Лук репчатый	20,8	17,5	31,2	26,3	20,8	17,5
Томатное пюре	13	13	20	20	13	13
Масло растительное	5,3	5,3	11,3	11,3	5,3	5,3
Кислота лимонная	1,5	1,5	2,3	2,3	1,5	1,5
Сахар	0,6	0,6	1,8	1,8	0,6	0,6
ВЫХОД:	100		150		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Икра свекольная											
100	2,35	4,60	12,33	100,10	38,24	29,63	60,79	1,77	0,03	6,72	0,00
150	3,53	6,90	18,50	150,15	57,36	44,45	91,19	2,66	0,05	10,08	0,00
Икра морковная											
100	2,20	4,60	10,88	93,70	30,64	41,28	70,00	1,22	0,05	5,12	0,00

Технология приготовления:

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная. **Цвет:** свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам. **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 101**Наименование блюда:** КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией , Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	33,3	33,3	44,4	44,4
Вода или молоко	123	123	164	164
***или рисовая	33,3	33,3	44,4	44,4
Вода или молоко	123	123	164	164
***или гречневая	37,5	37,5	50	50
Вода или молоко	120	120	160	160
Сахар	5	5	5	5
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:	160		210	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Манная											
160	3,40	3,96	27,83	161,00	8,60	5,90	29,40	0,36	0,03	0,00	20,00
210	4,52	4,07	35,46	197,00	10,70	7,90	38,60	0,47	0,04	0,00	20,00
Рисовая											
160	2,32	3,96	28,97	161,00	4,70	16,40	50,60	0,36	0,02	0,00	20,00
210	3,09	4,07	36,98	197,00	5,90	21,80	67,00	0,47	0,03	0,00	20,00
Гречневая											
160	4,67	4,86	25,83	166,00	9,40	73,50	111,1	2,49	0,11	0,00	20,00
210	6,21	5,28	32,79	203,00	12,20	98,10	147,7	3,32	0,15	0,00	20,00

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков*Цвет:* свойственный данному виду крупы*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 102**Наименование блюда:** СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель молодой до 1 сент.	50	40	62,5	50
***с 1 сентября по 31 октября	53,3	40	66,7	50
***с 1 ноября до 31 декабря	57,1	40	71,4	50
***с 1 января по 28-29 февраля	61,5	40	76,9	50
***с 1 марта	66,7	40	83,3	50
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Зеленый горошек	9,2	6	11,5	7,5
Масло растительное	4	4	4,8	4,8
Вода	150	150	187,5	187,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	1,68	5,98	9,35	98,37	25,71	43,02	69,47	0,07	0,11	6,80	0,00
250	2,10	7,48	11,69	122,96	32,14	53,78	86,84	0,09	0,14	8,50	0,00

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек зеленый, соль и специи.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи

Консистенция: картофель, корни – мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 103

Наименование блюда: РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	73,2	57	87,8	66
***с 1 сентября по 31 октября		57		
***с 1 ноября до 31 декабря				
***с 1 января по 28-29 февраля				
***с 1 марта				
Морковь до 1 января	30	16,2	36	27
***с 1 января				
Лук репчатый	14,4	6	17,3	14,5
Капуста белокочанная	46,8	36	56,2	43,2
Масло растительное	6,5	6,5	7,2	7,2
Соус томатный	-	50	-	60
Вода или бульон	50	50	54	54
Масло растительное	0,9	0,9	1,1	1,1
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,7	2,7
Томатное пюре	4,5	4,5	5,4	5,4
Морковь до 1 января	4,5	3,6	5,4	4
***с 1 января				
Лук репчатый	1,1	0,9	1,3	1,1
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8
ВЫХОД:	150		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Эн. цен- ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	2,29	11,00	14,44	166,00	23,90	27,80	61,80	0,98	0,07	8,67	31,00
180	2,75	13,20	17,33	199,20	28,68	33,36	74,16	1,18	0,08	10,4	37,20

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелень подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 15.18.5).

Требования к качеству:

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темно-красного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

01.09.2026

Технологическая карта № 104**Наименование блюда:** КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 391

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	45	45
Крупа геркулес	30,8	30,8
Масло сливочное	5	5
Сахар	7	7
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	5,46	4,44	27,04	168,3	133,44	39,9	156,98	0,32	0,08	0,84	36,72

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:**Внешний вид:** крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло**Консистенция:** в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа**Цвет:** молочно-белый, сливочного масла - желтый**Вкус:** сладковатый, молока и сливочного масла**Запах:** кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

01.09.2026

Технологическая карта № 105**Наименование блюда: Овощи натуральные свежие.**

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией , Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	118	100
Помидоры свежие парниковые	102	100
Огурцы свежие грунтовые	105	100
Огурцы свежие парниковые	102	100
<i>Выход</i>		100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	B ₁	C
100	1	0,4	2,3	21,	11,5	7	0,3	0,08	5

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

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

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технологическая карта № 106**Наименование блюда: КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ**

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	65	60	105	100
или зеленый горошек	92,3	60	154	100
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Икра кабачковая

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	1,20	5,40	5,10	73,20	24,60	9,00	22,20	0,42	0,01	4,20	0,00
100	2,00	9,00	8,50	122,00	41,00	15,00	37,00	0,70	0,02	7,00	0,00

Зеленый горошек

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	1,86	0,12	3,90	24,00	12,00	12,60	37,20	0,42	0,06	0,42	0,00
100	3,10	0,20	6,50	40,00	20,00	21,00	62,00	0,70	0,10	0,70	0,00

Технология приготовления:

Банки с икрой кабачковой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру прогревают перед раздачей.

Банки с консервированным зеленым горошком промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, выливают вместе с жидкостью в сотейник или кастрюлю, доводят до кипения, кипятят в течение 5 минут, откидывают на дуршлаг. После остывания подают к блюдам.

Требования к качеству:

Икры кабачковой: консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.

Зеленого горошка: цвет зеленый, консистенция рассыпчатая, горошинки не разварены, сохранившие форму.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 107

Наименование блюда: САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией , Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста свежая	51,3	40,0	5,13	4,00
Морковь	31,3	25,0	3,13	2,50
Горошек или кукуруза консервированная	30,8	20,0	3,08	2,0
Сахар	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда с зеленым горошком. Энерг. ценность (ккал): 187,24											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
8,29		6,80		24,73		74,81	42,79	121,45	3,48		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,27	0,27	0,09	-	0,15	10,95	-	18,95	-	5,81	6,37	0,99
В 100 граммах блюда с кукурузой. Энерг. ценность (ккал): 198,93											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
4,14		8,02		10,95		52,23	41,81	112,28	1,75		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,37	0,14	0,05	-	0,22	14,22	-	18,95	-	4,63	7,02	0,96

Технологический процесс

Капусту, морковь, лук нарезают, горошек или кукурузу соединяют с овощами. Заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром, перед отпуском заправляют растительным маслом, солью.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН .

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

01.09.2026

Технологическая карта № 108**Наименование блюда: Овощи натуральные соленые**

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры соленые	55	50
или огурцы соленые	55	50
<i>Выход</i>		50

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	1
Жиры (г)	0,4
Углеводы (г)	2,3
Энергетическая ценность (ккал)	21

Ca (мг)	11,5
Mg (мг)	7
Fe(мг)	0,3
C (мг)	5

Технология приготовления

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место крепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы и помидоры сохранили форму.

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

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 109

Наименование блюда: КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ.

Номер рецептуры: 145

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией , Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	132	99
Масло растительное	4	4
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	2	2
Соль	2	2
<i>Выход</i>		100

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	3,2
Жиры (г)	5,2
Углеводы (г)	22,88
Энергетическая ценность (ккал)	151,36

Ca (мг)	18
Mg (мг)	33
Fe(мг)	1,2
C (мг)	21,75

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают. В картофель добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, нарезанный полукольцами, тушат до готовности.

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, лук полукольцами, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей -мягкая, плотная.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля с пассированным луком.

Запах: тушеного картофеля с пассированным луком.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 110

Наименование блюда: РЫБА ЖАРЕНАЯ

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, горбуша)	68	60	102	95
Мука	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
Соль	1	1	2	2
ВЫХОД:	50		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
75	13,87	7,85	6,53	150,00	52,11	59,77	238,46	0,96	0,10	3,35	0,01
100	18,03	10,21	8,49	195,00	67,74	77,70	310,00	1,25	0,13	4,36	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром. Соусы - красный основной, томатный, томатный с овощами.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 111

Наименование блюда: Тесто для ватрушек, пирогов, и др. изделий

Номер рецептуры: 37

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	641	641
Дрожжи сухие	19	19
Вода	258	258
Яйцо	4/5	34
Масло растительное	29	29
Соль	7	7
ВЫХОД:	1000	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
73,7	36,2	482,5	2551

Технология приготовления:

Опарным способом: вливают подогретую до температуры 35- 40С воду(60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, емкость накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенной солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло. Емкость закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая. Тесто имеет приятный спиртовой запах. Влажность: 38%

ПРИМЕЧАНИЕ. Предлагаемое тесто используется для выпечки пирожков с начинкой. Формированный пирожок укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Пирожки выпекают при температуре 200-240С 8-10мин. Температура подачи не ниже 65° С. Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления. Требования к качеству: Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания повидла. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста с ароматом начинки.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 112

Наименование блюда: Масло растительное

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	1000	1000
ВЫХОД:	1000	

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0	999	0	8990

Технология приготовления:

Используют для приготовления блюд, заправки салатов, винегретов. Температура подачи 14° С.

Требования к качеству:

Маслянистая жидкость, желтого цвета. Вкус подсолнечного масла. Не допускает помутнение, осадок.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 113

Наименование блюда: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Настоящая технологическая карта распространяется на хлеб пшеничный по ГОСТ Р 58233-2018, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Хлеб пшеничный	50	50
Выход	50	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В граммах данного блюда содержится								
Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
4,1	0,7	0,65	25,3	-	16,5			2,1

Хлеб пшеничный вырезают на порционные кусочки

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 114

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.06-30.06	65	39
Картофель с 01.07-31.10	52	39
Лук	8	6,4
Морковь	10	8
Вермишель	10	10
Масло растительное	2	2
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,22	1,88	13,98	89,78	29	0,7	0,06	0,04	4,58

Технология приготовления:

Морковь, лук* нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла. В кипящую воду положить нарезанный кубиками картофель*, варить 7-10 минут, затем добавить вермишель, припущенные овощи, соль и варить до готовности 15-20 минут.

Требования к качеству:

Овощи и вермишель сохранили форму, консистенция их мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 115

Наименование блюда: СУП РИСОВЫЙ

Номер рецептуры: 98 а

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭСБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.06-30.06	65	39
Картофель с 01.07-31.10	52	39
Лук	8	6,4
Морковь	10	8
Рис	10	10
Масло растительное	2	2
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,24	4,7	9,8	90,9	47	0,8	0,22	0,08	4,25

Технология приготовления:

Морковь, лук* нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла. В кипящую воду положить рис, варить 5-10 минут, затем добавить нарезанный кубиками картофель*, варить 7-10 минут. Ввести припущенные овощи, соль и варить до готовности 15-20 минут.

Требования к качеству:

Овощи и рис сохранили форму, консистенция их мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов.

***. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.**

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 116

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭСБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.06-30.06	65	39
Картофель с 01.07-31.10	52	39
Лук	10	8
Морковь	10	8
Рыба свежая	20	19
Масло сливочное	2	2
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
24,64	2,66	13,19	194,1	70	0,9	0,1	17,58	7,3

Технология приготовления:

Морковь, лук** нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Рыбу* помыть, удалить плавники и кости. Сварить рыбный бульон. В кипящий рыбный бульон положить мелко нарезанный картофель**, сварить всё до готовности, соединить с готовыми тушёными овощами и довести до кипения.

Требования к качеству:

Картофель мягкий, цвет супа светло-жёлтый. Вкус и запах, свойственные продуктам сароматом пассированных овощей и рыбы.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 117

Наименование блюда: Каша пшеничная

Номер рецептуры: 28

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	48	48
Масло сливочное	3	3
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,55	7,23	41,17	270,5	14	4,5	0,21	0,11	0

Технология приготовления:

В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу* и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в отдельной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу, тщательно перемешать, снять с плиты.

Требования к качеству:

Зёрна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зёрен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

* Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 118

Наименование блюда: ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вермишель	15	15
Молоко	190	190
Сахар	9	9
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	0,5	0,5
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,58	9,0	26,12	187,04	103	0,4	0,04	0,15	0,9

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную вермишель (макаронные изделия), сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока, без признаков подгорелого молока, комков вермишели и засохших плёнок.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 119

Наименование блюда КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭСБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	15	15
Молоко	190	190
Сахар	9	9
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	0,5	0,5
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,98	10,4	25	222,38	184	1,5	0,1	0,22	0,9

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без комков и засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

* Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 120

Наименование блюда КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15	15
Молоко	190	190
Сахар	9	9
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	0,5	0,5
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,76	10,41	25,86	224,94	186	0,7	0,1	0,2	0,9

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без комков и засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 121

Наименование блюда КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 27

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	15	15
Молоко	190	190
Сахар	9	9
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	0,5	0,5
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,97	10,4	25	222,4	184	1,5	0,1	0,22	0,9

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, перебранную и промытую крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

* Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 122

Наименование блюда КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭСБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	15	15
Молоко	190	190
Сахар	9	9
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	0,5	0,5
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,87	8,04	25,92	214	266	0,4	0,05	0	0

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет светло-серый. Зерна крупы полностью и хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без комков и засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

* Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 123

Наименование блюда СОУС ФРУКТОВЫЙ

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок	30	30
Сахар	3	3
Мука	4	4
ВЫХОД:		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,93	0,04	13,37	57,8	5	0,2	0,02	0,02	1

Технология приготовления:

Муку посушить на сковороде без жира до светло-жёлтого цвета, остудить, развести кипячёным соком и водой, добавить сахар и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении 7-10 минут, процедить и довести до кипения.

Требования к качеству:

Консистенция однородная, без комков заварившейся муки. Вкус соответствует фруктовому соку, без запаха подгорелой муки.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 124

Наименование блюда СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь (с/с)	100	95
Лук репчатый	5	4
Масло растительное	2	2
ВЫХОД:		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,85	11,44	1,9	158	61	0,9	0,02	0,09	2,1

Технология приготовления:

Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают небольшими партиями с применением дуршлага в течение 5 минут в проточной воде. Ошпаривают кипятком. У сельди удаляют голову, внутренности, очищают тушки от кожи и костей. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами. Блюдо поливают растительным маслом.

Примечание:

Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 125

Наименование блюда СУХАРИКИ

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	15	15
ВЫХОД:		15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,28	0,24	14,58	71,4	6	0,33	0,03	0,01	0

Технология приготовления:

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, положить на противень и подсушить дорумяной корки в духовке.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 126

Наименование блюда РЫБА ТУШЁННАЯ

Номер рецептуры: 374

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежая	84	79
Лук	10	8
Масло растит.	5	5
Соль йодир.	1	1
Морковь	10	8
Томат	10	10
Выход		95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,85	11,44	1,9	158	0,02	0,09	2,1	61	0,9

Технология приготовления:

Рыбу моют, отделяют плавники, нарезают на порционные кусочки, солят. Укладывают на противень смазанный маслом, посыпав нашинкованным луком. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования румяной корочки, затем поливают водой и тушат до готовности 30-35 минут.

Требования к качеству:

Цвет поверхности золотистый. Куски рыбы целые, не развалившиеся. Филе рыбы белого цвета, легко отделяется от костей.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 127

Наименование блюда КРЕНДЕЛЬ СДОБНЫЙ

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г	
	Для детей с 1г. до 7 лет.	
	Брутто,г.	Нетто,г.
Мука пшеничная высшего сорта	38	38
Мука пшеничная (на подпыл)	1	1
Дрожжи	0,95	0,95
Морковь	5,3	3,8
Масса моркови отварной протертой	-	3,8
Соль	0,4	0,4
Масло растительное	2	2
Яйца (для смазки)	1/40	1
Вода	14	14
Масса полуфабриката		58
Выход	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
4,3	2,5	26,4	145	1,0

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением в опару пюре из оварной протертой моркови. Из теста формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают три – четыре косых надреза. Выпекают 10-12мин при температуре 230-240С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма круглая, поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет изделия отжелтого до светло-коричневого. Цвет мякиша с желтым оттенком. Вкус приятный с легким привкусом и ароматом моркови. Влажность не более 38%.

01.09.2026

Технологическая карта № 128

Наименование блюда ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое		35,8
Мука пшеничная высшего сорта	22,9	22,9
Сахар	1,7	1,7
Масло сливочное	2,5	2,5
Яйцо	1/16 шт.	2,5
Соль	0,2	0,2
Дрожжи	0,8	0,8
Вода	6,2	6,2
Мука на подпыл	0,7	0,7
Повидло	21,0	20,8
Масло растительное для смазки	0,7	0,7
Яйца для смазки пирожков	1/36 шт.	1,1
Выход	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
3,0	2,7	31,5	158,3	0,1

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 43г. Затем кусочки формуют в шарики, дают расстояться 5-6мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. На середину каждой лепешки кладут повидло по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформированный пирожок укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240С 8-10мин.

Температура подачи не ниже 65° С.**Срок реализации:** не более 3-х часов с момента приготовления.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 129

Наименование блюда ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья	
	Для детей от 1 г. до 7 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Мука пшеничная высшего сорта	26,7	26,7
Мука пшеничная (на подпыл)	1,5	1,5
Сахар	14,2	14,2
Масло сливочное	6,7	6,7
Яйцо	1/23 шт.	1,7
Яйцо (для смазки)	1/50 шт.	0,8
Разрыхлитель	1	
Натрий двууглекислый	0,4	0,4
Ванилин	0,001	0,001
Масса полуфабриката		55
Выход	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,4	6,1	32,7	199,2					

Технология приготовления:

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин. **Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 130

Наименование блюда ОЛАДЬИ С ДЖЕМОМ

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Для детей от 1 г. до 7 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Тесто для оладий:	-	58,7
Мука	28,3	28,3
Яйца	1/31 шт.	1,3
Молоко	28,3	28,3
Дрожжи	0,8	0,8
Сахар	1	1
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	3	3
Масса готовых оладий	-	50
Джем	-	15
Выход	50/15	

Химический состав данного блюда (с учетом сгущ.молока)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,7	4,8	28,3	175,3					0,6

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют йодированную соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3 – 4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах, подают с джемом по 1 шт. на порцию.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 131

Наименование блюда ГРЕНКИ

Номер рецептуры: 104

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	9.38	7.88	18.75	15.75
Выход	10		15	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
1.13	0.11	6.97	33,42	-

Технология приготовления: Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10x10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей.

Требования к качеству: Гренки должны быть одинаковые по размеру, хрустящие, белого цвета. Не допускается наличие корочек.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2026

Технологическая карта № 132

Наименование блюда КУРИЦА ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция готовой продукции, г		100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица потрошенная 1 сорта	81	72	8,1	7,2
Или бройлер-цыпленок полупотрошенный 1 категории	88	63	8,80	6,3
Лук репчатый	3	2	0,3	0,2
Петрушка (корень)	3	2	0,3	0,2
Масса вареной птицы	—	50	—	5,0
Гарнир № 53	100,0		10,0	
Выход	150		15,00	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	E
14,1	3,6	0,4	91	29	17	108	1	0,04	9	0,06	0,2

Технология приготовления:

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т.е. придают им компактную форму.

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса на рубают на порции.

Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 мин.

Хранят отварную птицу на мармите в закрытой посуде не более 2 часов при температуре не ниже 65°C. Отпускают птицу по 1 куску на порцию.

Подают птицу с гарниром. Гарнир – картофель отварной со сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид – аккуратно нарубленные куски отварной птицы, рядом – гарнир. Цвет – светло-кремовый или серовато-белый. Вкус, запах – характерный для отварной птицы, умеренно соленый. Консистенция – мягкая, сочная, нежная.

В данном журнале пронумеровано,
пронумеровано и скреплено печатью

134 листов

Директор

(И.В. Корешка)

