



Утверждено:

МБОУ «Школа №65
г. Мариуполь»
С.А. Толкачева

Технологическая карта

Наименование: **Плов из птицы**

Основание: Сборник рецептур блюд для питания школьников, 1987г.
рецептура № 283 50/100 гр.

Наименование сырья	Расход на 100 порций, гр.	
	брутто, гр	нетто, гр
Бедро куриное (стегно) заморож.	8 300	6 800
Масло растительное	700	700
Лук репчатый	800	700
Морковь	1000	800
Крупа рисовая	3500	3500
Томат паста 25 %	200	200
Масса тушеного филе	-	2 500
Масса готового риса с овощами	-	10 000
Выход		5 000 / 10 000

исп. таблица № 23 сб. рецептур блюд и кулинарных изд. 1982г.
Потери при оттаивании составили 8 % (акт контрольного приготовления от 16.03.2017 года поставщик ООО «Барух»)

Технология приготовления

Бедро куриное после оттайки, освобождают от кости, нарезают на порции (по одному кусочку), обжаривают, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук, томат пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на кашу кладут филе птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Фрикадельки из мяса птицы**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 287

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Курица	103	37	Мясо кур(мякоть без кожи) нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Из котлетной массы разделяют шарики (2 шт на порцию) и отваривают их на пару или в воде. Отпускают полив растопленным сливочным маслом.
Хлеб пшеничный	8	8	
Внутренний жир	2	2	
Молоко или вода	11	11	
Маса полуфабриката	-	57	
Маса готовых фрикаделек	-	50	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 9,1; Жиры – 7,7; Углеводы – 4,7; Ккал – 125,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы сливочным маслом.

Цвет: от светло- серого до серого

Вкус и запах: свойственные для вареного мяса кур

Консистенция: мягкая, сочная, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	
St. aureus	0,01
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	0,1
	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»

С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты биточки рыбные**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 202

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Судак	100	48	Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски и вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом пропускают через мясорубку. Затем кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из массы рыбной котлетной формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.
Или треска	66	48	
Хлеб пшеничный	14	14	
Молоко или вода	19	19	
Сухари	7	7	
Масса полуфабриката		86	
Масло растительное	5	5	
Масса жареных изделий	-	75	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 10,1; Жиры – 10,2; Углеводы – 13,0; Ккал – 185.

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: биточки- кругло-приплюснутой, котлеты – овально- приплюснутой формы с заостренным концом.

Цвет: корочки – от золотистого до светло – коричневого, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: свойственные жареной рыбной котлетной массе, с привкусом специй, умеренно соленый.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Биточек рубленый**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 248

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Говядина (котлетное мясо)	50	37	Нарезанное на куски котлетное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченном в воде или молоке, добавляют соль и перемешивают повторно пропускают через мясорубку, котлетную массу тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Биточки можно готовить с добавлением репчатого лука (5г нетто) и чеснока (0,5г). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.
Хлеб пшеничный	9	9	
Молоко или вода	12	12	
Сухари	5	5	
Масса полуфабриката	-	62	
Масло растительное	3	3	
Масса жареных биточков		50	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 8,2; Жиры – 11,4; Углеводы – 11,2 Ккал – 170

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: изделия, сохранившие форму или слегка деформированы

Цвет: корочки- от светло- коричневого до коричневого, на разрезе – серый.

Вкус и запах: свойственные жареной мясу.

Консистенция: однородная, сочная

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	
St. aureus	0,01
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	0,1
	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты московские**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 250

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Говядина (мясо котлетное)	34	25	Нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром- сырцом, измельчают на мясорубке, соединяют с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют соль, повторно пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают, выбивают и формуют полуфабрикаты. Сформованные полуфабрикаты обжаривают на плите, доводят до готовности в жарочном шкафу.
Жир-сырец	4,47	4,47	
Лук репчатый	0,6	0,5	
Сухари	2	2	
Хлеб пшеничный	7	7	
Вода	10,4	10,4	
Соль	0,6	0,6	
Масса полуфабриката	-	50	
Масло растительное	2	2	
Масса готовых изделий	-	41	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		415	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 5,3; Жиры – 12,9; Углеводы – 5,0; Ккал – 157,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: изделия сохранившие форму или слегка деформированы, политы маслом.

Цвет: корочки- коричневый

Вкус и запах: свойственные для жареного мяса, запанированного в сухарях.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 63 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Рыба жареная в яйце**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Хек тихоокеанский (без головы, потрошенный)	84,6	64,3	Филе рыбы с кожей без костей нарезают по одному кусочку на порцию, солят, панируют в муке, смачивают в яйце и жарят 10-15 мин. до образования золотистой корочки.
Или минтай	84,6	64,3	
Мука пшеничная	6,6	6,6	
Яйцо куриное	8	8	
Масло растительное	6,6	6,6	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 11,85; Жиры – 7,05; Углеводы – 5,4 Ккал – 140,2

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: ровные кусочки рыбы.

Цвет: цвет от светло- коричневого до золотистого.

Вкус и запах: свойственные жареной рыбе, с вкусом яйца.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Колбаски рыбные**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: №206

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Судак	67	48	Филе рыбы без кожи и костей с сырым луком и шпиком пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль и тщательно перемешивают, выбивают. Из подготовленной массы формируют полуфабрикаты в виде колбасок по 2 шт на порцию, панируют в сухарях и жарят до готовности.
Или хек	103,5	48	
Или минтай	94,5	48	
Лук репчатый	11,25	9,75	
Яйца	7,5	7,5	
Сухари	4	4	
Масса полуфабриката		98	
Масло растительное	5	5	
Маса готового изделия		75	
Масло сливочное	2,5	2,5	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 7,55; Жиры – 15,7; Углеводы – 2,45; Ккал – 181,5.

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: колбаски удлиненной формы, равномерно обжарены с обеих сторон.

Цвет: корочки – от золотистого до светло-коричневого, на разрезе – от белого до светло-серого.

Вкус и запах: свойственные жареной рыбе в сочетании с маслом сливочным, умеренно соленый.

Консистенция: однородная, пышная, мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^4$
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі-формы)	
St. aureus	0,01
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	0,1
	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СЦ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты натуральные из грудки куриной с килем**
Основание: Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, 1982г
Рецептура: № 721

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Филе куриное	110,5	56,4	Филе куриное зачищают от пленок и сухожилий, панируют в муке и смачивают в яйце. Жарят на разогретой сковороде с двух сторон до золотистого цвета. Доводят до готовности в духовом шкафу.
Мука пшеничная	10	10	
Яйцо	5	5	
Масло растительное	7	7	
Выход готового блюда,г		60	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 19,56; Жиры – 6,48; Углеводы – 0,48 Ккал – 180,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: отбивная овально-приплюснутой формы.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса птицы, в меру соленый.

Консистенция: мяса -сочная, мягкая

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	
St. aureus	0,01
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	0,1
	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты натуральные из филе куриного**

Основание: Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, 1982г

Рецептура: № 721

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Филе куриное	60	56,4	Филе куриное зачищают от пленок и сухожилий, панируют в муке и смачивают в яйце. Жарят на разогретой сковороде с двух сторон до золотистого цвета. Доводят до готовности в духовом шкафу.
Мука пшеничная	10	10	
Яйцо	5	5	
Масло растительное	7	7	
Выход готового блюда,г		60	

Качество сырья соответствует НД

Потери при оттаивании составляют 6%

Белки- 19,56; Жиры – 6,48; Углеводы – 0,48 Ккал – 180,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: отбивная овально-приплюснутой формы.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса птицы, в меру соленый.

Консистенция: мяса -сочная, мягкая

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- форми)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Фрикадельки в соусе**

Основание: Сборник рецептур блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 263

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Бедро куриное	50	41	Мясо птицы после разморозки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку. Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука, разделяют в виде шариков массой 10-12г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 мл на порцию) и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Соусы – сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.
Хлеб пшеничный	8	8	
Молоко или вода	11	11	
Лук репчатый	5	4	
Мука пшеничная	5	5	
Масса полуфабриката		65	
Масло растительное	5	5	
Маса готовых фрикаделек		55	
Соус №№314,315,316		50	
Выход готового блюда,г		55\50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 9,0; Жиры – 11,8; Углеводы – 11,3; Ккал – 189,0

Органолептическая оценка качества блюд

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

Цвет: фрикаделек – серый; соуса- свойственный виду соуса.

Вкус и запах: свойственные для тушеного мяса, с ароматом лука и соуса.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- форми)	
St. aureus	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СЦ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты рубленые из птицы**

Основание: Сборник рецептур блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 285

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Курица	115,5	57	Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон до румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.
Или филе куриное	64	57	
Или грудка куриная	100	57	
Хлеб пшеничный	13,5	13,5	
Молоко или вода	19,5	19,5	
Сухари	7,5	7,5	
Масса полуфабриката		94,5	
Масло растительное	4,5	4,5	
Маса жареных котлет		75	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует ИД

Белки- 14,7; Жиры – 16,35; Углеводы – 13,35 Ккал – 295,5

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой с заостренным концом.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса птицы, в меру соленый.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- форми)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты натуральные из филе куриного**

Основание: Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, 1982г

Рецептура: № 721

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Филе куриное	60	56,4	Филе куриное зачищают от пленок и сухожилий, панируют в муке и смачивают в яйце. Жарят на разогретой сковороде с двух сторон до золотистого цвета. Доводят до готовности в духовом шкафу.
Мука пшеничная	10	10	
Яйцо	5	5	
Масло растительное	7	7	
Выход готового блюда,г		60	

Качество сырья соответствует НД

Потери при оттаивании составляют 6%

Белки- 19,56; Жиры – 6,48; Углеводы – 0,48 Ккал – 180,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: отбивная овально-приплюснутой формы.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса птицы, в меру соленый.

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Фрикадельки в соусе**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 263

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Говядина (котлетное мясо)	52	38	Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука, разделяют в виде шариков массой 10-12г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 мл на порцию) и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Соусы – сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.
Хлеб пшеничный	8	8	
Молоко или вода	11	11	
Лук репчатый	5	4	
Мука пшеничная	5	5	
Маса полуфабриката	-	65	
Масло растительное	5	5	
Масса готовых фрикаделек	-	55	
Соус №314, №315, №316		50	
Выход готового блюда,г		55\50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 9,0; Жиры – 11,8; Углеводы – 11,3; Ккал – 189,0

Органолептическая оценка качества блюд

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

Цвет: фрикаделек – серый; соуса- свойственный виду соуса.

Вкус и запах: свойственные для тушеного мяса, с ароматом лука и соуса.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^3$
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты полтавские**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 264

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Говядина (котлетное мясо)	71	52	Говядину пропускают 2 раза через мясорубку, добавляют воду, шпик, нарезанный, мелкими кубиками, измельченный чеснок, соль и перемешивают. Из подготовленной котлетной массы формуют котлеты, панируют в сухарях и жарят. При отпуске котлеты поливают маслом сливочным.
Вода	5	5	
Шпик	5	5	
Чеснок	0,7	0,5	
Сухари	6	6	
Маса полуфабриката	-	68	
Масло растительное	4	4	
Масса жареных котлет	-	50	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		50\5	

Качество сырья соответствует ИД

Белки- 9,1; Жиры – 7,7; Углеводы – 4,7; Ккал – 220,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: изделия сохранившие форму или слегка деформированы, политы маслом.

Цвет: корочки- коричневый

Вкус и запах: свойственные для жареного мяса, запанированного в сухарях.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 63 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты рубленые из птицы**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 285

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Курица	115,5	57	Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон до румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.
Или филе куриное	64	57	
Хлеб пшеничный	13,5	13,5	
Молоко или вода	19,5	19,5	
Сухари	7,5	7,5	
Масса полуфабриката		94,5	
Масло растительное	4,5	4,5	
Маса жареных котлет		75	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 14,7; Жиры – 16,35; Углеводы – 13,35 Ккал – 295,5

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой с заостренным концом.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса птицы, в меру соленый.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Кoli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Мясо отварное**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 217

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Говядина(покромка, лопаточная часть, грудинка)	55	40,5	<p>Все виды мяса нарезают кусками массой не более 2 кг. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой (на 1 кг мяса 1-1,5л воды). Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист за 5 мин.</p> <p>Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.</p> <p>Готовое мясо нарезают поперек волокон, заливают бульоном, доводят до кипения и хранят до отпуска в нем же при температуре 60-70С в закрытой посуде.</p>
Морковь	1,5	1	
Лук репчатый	1,5	1	
Масса отварного мяса		25	
Выход готового блюда,г		25	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 7,15; Жиры – 5,65; Углеводы – 0,15; Ккал – 80,5

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокон, уложено на тарелку

Цвет: от светло-серого до темно -серого

Вкус и запах: умеренно соленый, вареного мяса с ароматом специй, кореньев и лука.

Консистенция: мягкая, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Котлеты биточки рыбные**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 202

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Судак	100	48	Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски и вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом пропускают через мясорубку. Затем кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из массы рыбной котлетной формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.
Или треска	66	48	
Хлеб пшеничный	14	14	
Молоко или вода	19	19	
Сухари	7	7	
Масса полуфабриката		86	
Масло растительное	5	5	
Масса жареных изделий	-	75	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует ИД

Белки- 10,1; Жиры – 10,2; Углеводы – 13,0 Ккал – 185,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: биточки- кругло-приплюснутой, котлеты – овально- приплюснутой формы с заостренным концом.

Цвет: корочки – от золотистого до светло – коричневого, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: свойственные жареной рыбной котлетной массе, с привкусом специй, умеренно соленый.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Coli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Рыба жареная в яйце**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Хек тихоокеанский (без головы, потрошенный)	84,6	64,3	Филе рыбы с кожей без костей парезают по одному кусочку на порцию, солят, панируют в муке, смачивают в яйце и жарят 10-15 мин. до образования золотистой корочки.
Или минтай	84,6	64,3	
Мука пшеничная	6,6	6,6	
Яйцо куриное	1,32	1,32	
Масло растительное	6,6	6,6	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 11,85; Жиры – 7,05; Углеводы – 5,4 Ккал – 140,2

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: ровные кусочки рыбы.

Цвет: цвет от светло- коричневого до золотистого.

Вкус и запах: свойственные жареной рыбе, с вкусом яйца.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- форми)	0,01
St. aureus	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Пюре картофельное**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура :№ 298

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Картофель	171	125	Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид пюре. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два- три приема горячее молоко и растопленное масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор.
Молоко	23	22	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		150	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 3,2; Жиры – 5,6; Углеводы – 23,3 Ккал – 157

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: протертая картофельная масса с рисунком на поверхности.

Цвет: от белого до светло – кремового.

Вкус и запах: свойственные картофельному пюре с выраженным привкусом и ароматом кипяченого молока и масла сливочного.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Кoli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Биточки хмельницкие**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 253

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Свинина (котлетное мясо)	16	14	Подготовленную свинину и печень измельчают на мясорубке, добавляют пассерованный на сале лук (половина нормы сала), яйца, муку пшеничную, соль, остаток сала, нарезанного мелкими кубиками и хорошо перемешивают. Готовую массу выкладывают ложкой в виде биточков на разогретую с жиром сковородку и жарят до готовности. Отпускают полив маслом.
Печень говяжья	34	28	
Сало шпик	7,25	7	
Яйца	1\10	4	
Мука пшеничная	3	3	
Лук репчатый	12	10\5	
Масса полуфабриката	-	61	
Масло растительное	3	3	
Маса готовых биточков	-	50	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		50\5	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 7,7; Жиры – 21,0; Углеводы – 3,0; Ккал – 232,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: биточки круглой или овальной формы с неровными краями, политы маслом.

Цвет: корочки- коричневый, на разрезе -от серого до темно- серого.

Вкус и запах: свойственные для жареной печени и свинины.

Консистенция: мягкая, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Кoli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»

С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Колбаски рыбные**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: №206

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Судак	83,5	40	Филе рыбы без кожи и костей с сырым луком и шпиком пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль и тщательно перемешивают, выбивают. Из подготовленной массы формируют полуфабрикаты в виде колбасок по 2 шт на порцию, панируют в сухарях и жарят до готовности.
Или треска	55	40	
Лук репчатый	7,5	6,5	
Сало шпик	10,5	10	
Яйца	5	5	
Сухари	2,5	2,5	
Масса полуфабриката		65	
Масло растительное	3,5	3,5	
Маса готового изделия		50	
Масло сливочное	2,5	2,5	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует ИД

Белки- 7,55; Жиры – 15,7; Углеводы – 2,45; Ккал – 181,5.

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: колбаски удлиненной формы, равномерно обжарены с обеих сторон.

Цвет: корочки – от золотистого до светло-коричневого, на разрезе – от белого до светло-серого.

Вкус и запах: свойственные жареной рыбе в сочетании с маслом сливочным, умеренно соленый.

Консистенция: однородная, пышная, мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»

С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Жаркое по - домашнему**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 236

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Говядина(боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79	Мясо нарезают по 2 куса на порцию, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с тушеными овощами
Картофель	133	100	
Лук репчатый	12	10	
Масло растительное	6	6	
Томатное пюре	6	6	
Масса тушеного мяса	-	50	
Маса готовых овощей	-	125	
Выход готового блюда,г		175	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 13,2; Жиры – 28,2; Углеводы – 19,0; Ккал – 223,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: Кусочки мяса и овощей

Цвет: мяса и овощей от серого до коричневого

Вкус и запах: характерные для тушеного мяса и овощей

Консистенция: мягкая, сочная

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^3$
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

Технологическая карточка

Наименование блюда: Котлеты рубленые из птицы

Основание: Сборник рецептур блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 285

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Курица	77	37	Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
Хлеб пшеничный	9	9	
Молоко или вода	13	13	
Внутренний жир	2	2	
Сухари	5	5	
Маса полуфабриката		63	
Масло растительное	3	3	
Маса жареных котлет		50	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 9,8; Жиры – 10,9; Углеводы – 8,9; Ккал – 173,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: котлеты овально- приплюснутой с заостренным концом.

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

Вкус и запах: жареного мяса птицы , в меру соленый

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Маса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Мясо тушеное**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура: № 233

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Говядина (верхний, внутренний, наружный, боковой куски тазобедренной части)	113	83	Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготавливают соус. Готовое мясо нарезают на порцию по 1-2 кусочка, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с соусом.
Морковь	5	4	
Лук репчатый	5	4	
Масло растительное			
Томатное пюре	7	7	
Мука пшеничная			
Масса тушеного мяса	-	50	
Масса соуса	-	50	
Выход готового блюда,г		50/50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 17,5; Жиры – 7,1; Углеводы – 3,2; Ккал – 147,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, полито соусом.

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус и запах: характерный для тушеного мяса, в меру соленые, с ароматом овощей

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25