ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2.01

Найменування страви: Борщ з картоплею
Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	Вага, (г)					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряки столові до 01.01	40,0	32,0	50,0	40,0	60,0	48,0
З 01.01	42,7	32,0	53,3	40,0	64,0	48,0
Картопля з 01.09-31.10	66,7	50,0	83,3	62,5	100,0	75,0
з 01.11 по 31.12	71,4	50,0	89,3	62,5	107,1	75,0
з 01.01 по 29.02	76,9	50,0	96,2	62,5	115,4	75,0
з 01.03 по 01.09	83,3	50,0	104,2	62,5	125,0	75,0
Морква до 01.01	7,5	6,0	9,4	7,5	11,3	9,0
З 01.01	8,0	6,0	10,0	7,5	12,0	9,0
Петрушка (корінь)	2,6	2,0	3,3	2,5	3,9	3,0
Цибуля ріпчаста	7,1	6,0	9,4	7,5	11,3	9,0
Чорнослив	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
Томатне пюре	6,0	6,0	7,5	7,5	9,0	9,0
Олія	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
Овочевий бульйон н/ф	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
Цукор	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
Перець духмяний	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Лавровий лист	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Хмелі-сунелі	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
Сіль йодована	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
Сметана для подачі	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
Вихід	-	200	-	250	-	300

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
300	3,60	7,90	31,10	206,00
250	3,00	6,60	25,90	171,70
200	2,40	5,20	20,80	137,30

Технологія приготування:

Готують овочевий відвар. Для цього великими шматками нарізають попередньо підготовлені овочі: корінь петрушки, половину моркви та цибулі. Додають в киплячу воду та варять впродовж 20 хвилин. Додають лавровий лист, перець духмяний, хмелі-сунелі, сіль. Потім додають буряк варений, нарізаний соломкою, пасеровані на олії овочі (половина моркви та цибулі, нарізані соломкою) і томатне пюре з цукром. Додають чорнослив, попередньо відварений та нарізаний соломкою. Варять ще 5 хвилин. Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75°С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Суп квасолевий

Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасолля біла	50,0	50,0	60,0	60,0
Картопля з 01.09 по 31.10	66,7	50,0	80,0	60,0
з 01.11 по 31.12	71,4	50,0	85,7	60,0
з 01.01 по 28-29.02	76,9	50,0	92,3	60,0
з 01.03	83,3	50,0	100,0	60,0
Морква до 01.01 З 01.01	12,5 13,3	10,0 10,0	15,0 16,0	12,0 12,0
Цибуля	7,4	6,3	8,9	7,5
Олія	5,0	5,0	6,0	6,0
Сіль йодована	0,8	0,8	0,9	0,9
Вода	175,0	175,0	210,0	210,0
Розмарин сухий	1,3	1,3	1,5	1,5
Вихід	-	250	-	300

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250	4,70	8,40	19,40	171,00
300	5,70	10,04	23,27	205,20

Технологія приготування:

В киплячу воду додають підготовлені та нарізані кубиком моркву та картоплю, після закипання додають пасеровану цибулю та квасолю попередньо замочену та відварену. Заправляють сіллю та розмарином. Варять до готовності. Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75°С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ "ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця"
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 17

Найменування страви: Суп овочевий.

Підстава:Технологічні карти страв та виробів

Найменування продуктів	Вага, (г)			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 01.09 по 31.10	116,8	87,5	140,1	105,0
з 01.11 по 31.12	125,0	87,5	150,0	105,0
з 01.01 по 28-29.02	134,6	87,5	161,5	105,0
з 01.03 - 01.09	145,8	87,5	175,0	105,0
Селера корінь	12,9	8,8	15,4	10,5
Горошок с/м	12,5	12,5	15,0	15,0
Морква до 01.01 З 01.01	10,9 11,7	8,8 8,8	13,1 14,0	10,5 10,5
Цибуля	7,4	6,3	8,9	7,5
Олія сон.раф.	2,0	2,0	2,4	2,4
Цукор пісок	1,8	1,8	2,1	2,1
Сіль йодована	0,8	0,8	0,9	0,9
Томатна паста	1,5	1,5	1,8	1,8
Зелень сушена	0,1	0,1	0,2	0,2
Вода	187,5	187,5	225,0	225,0
Вихід	-	250	-	300

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енер. цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250	2,7	2,3	21,9	118,7
300	3,2	2,8	26,3	142,4

Технологія приготування:

В окріп кладуть кортоплю, нарізану середніми кубиками, і селеру, нарізану дрібними кубиками та варят впродовж 20 хвилин. Після чого додають горошок та доводять його до напівготовності, додають пасеровані цибулю та моркву, нарізані мілким кубиком і томатну пасту. За 5 хв.до закінчення варіння додають сіль та цукор. Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75°С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____ року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Суп картопляний з крупою та томатом

Підстава: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх закладах. Клопотенко Є., 2019 рік, вид. «Літопис», 2019

Найменування продуктів	Маса (г) Норми вмісту на 1 порцію			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 01.09 по 31.10	116,7	87,5	140	105
з 01.11 по 31.12	125	87,5	150	105
з 01.01 по 28-29.02	134,6	87,5	161,5	105
з 01.03 по 01.09	145,8	87,5	175	105
Сіль харчова	0,8	0,8	0,9	0,9
Крупа перлова або рисова	10	10	12	12
Томат-пюре	7,5	7,5	9	9
Цибуля	11,9	10	14,3	12
Масло вершкове	2,5	2,5	3	3
Сушений орегано	0,8	0,8	0,9	0,9
Вода питна	250	250	300	300
Вихід	-	250	-	300

Суп з рисовою крупою

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250	2,6	2,2	21,5	116,80
300	3,0	2,7	25,8	140,1

Суп з перловою крупою

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250	2,6	2,2	25,5	139,5
300	3,0	2,7	21,2	116,3

Технологія приготування страви:
Відварити крупу рис-10 хв. перловку- 25 хв. Після варіння промити крупу тричі. Перекласти у каструлю, залити водою, довести до кипіння. Додати картоплю нарізану кубиком, томатну пасту, вершкове масло, сіль та мелений орегано, цибулю розрізану на дві частини. Варять суп до готовності, після чого дістають цибулю. Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75°С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____ року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Борщ полтавський
Підстава:Технологічні картки страв та виробів

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк до 01.01 З 01.01	50,0 53,3	40 40	60,0 64,0	48.0 48,0
Картопля з 01.09 по 31.10	66,7	50,0	80,0	60,0
з 01.11 по 31.12	71,4	50,0	85,7	60,0
з 01.01 по 28-29.02	76,9	50,0	92,3	60,0
з 01.03	83,3	50,0	100,0	60,0
Морква до 01.01 З 01.01	12,5 13,5	10 10	15,0 16,0	12,0 12,0
Петрушка корінь	3,3	2,5	4,0	3,0
Цибуля ріпчаста	11,9	10,0	14,3	12,0
Томатне пюре	11,5	11,5	13,8	13,8
Сливове варення	22,5	20,0	27,0	24,0
Олія	5,0	5,0	6,0	6,0
Лист лавровий	0,1	0,1	0,1	0,1
Перець духмяний	0,1	0,1	0,1	0,1
Хмелі-сунелі	0,5	0,5	0,6	0,6
Сіль харчова	0,8	0,8	0,9	0,9
Овочевий бульйон	175,0	175,0	210,0	210,0
Сметана для подачі	5,0	5,0	6,0	6,0
Вихід страви	-	250	-	300

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250	3,2	6,68	31,9	193,5
300	3,9	8,0	38,3	232,3

Технологія приготування страви:

Готують овочевий відвар.Великими шматками нарізають попередньо підготовлені овочі: корінь петрушки, половину моркви та цибулі. Додати в киплячу воду, варити 20 хв. Додати лавровий лист, перець духмяний, хмелі-сунелі. Шматки овочів вийняти через 30 хвилин кипіння бульйону. Додати сіль. Підготовлену картоплю нарізати кусочками, покласти в бульйон та варити 10-15 хвилин. Потім покласти підготовлений варений буряк, нарізаний брусочками пасеровані на олією овочі (половина моркви, цибулі, нарізані кубиками) та томатне пюре з цукром. Додати сливове варення. варити 5 хвилин. При подачі додають сметану. Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75°С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Суп гороховий

Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горохове пюре жовте	50,0	50,0	60,0	60,0
Картопля з 01.09 по 31.10	70,0	52,5	84,0	63,0
з 01.11 по 31.12	75,0	52,5	90,0	63,0
з 01.01 по 28-29.02	80,8	52,5	96,9	63,0
з 01.03	87,5	52,5	105,0	63,0
Морква до 01.01 З 01.01	10,9 11,7	8,8 8,8	13,1 14,0	10,5 10,5
Селера корінь	12,9	8,8	15,4	10,5
Цибуля	7,4	6,3	8,9	7,5
Олія	5,0	5,0	6,0	6,0
Сіль йодована	0,8	0,8	0,9	0,9
Вода	175,0	175,0	210,0	210,0
Тим'ян сухий	1,3	1,3	1,5	1,5
Вихід	-	250	-	300

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250	5,5	5,5	19,2	161,8
300	6,7	6,6	23,0	194,1

Технологія приготування:

В киплячу воду додають підготовлені дрібно натерті селеру та моркву, картоплю, нарізану середнім кубиком, варять до напівготовності. Додають пасеровану цибулю, нарізану кубиком та пюре горохове. Заправляють сіллю, тим'яном. Варять до готовності. Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75°С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Капуста тушкована з овочами та курячим мясом

Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче (охолоджене)	96,0	96,0	86,4	86,4	72,0	72,0
Капуста білокачанна свіжа	117,5	94,0	105,8	84,6	88,1	70,5
Сіль йодована	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
Морква столова свіжа до 01.01 З 01.01	25,0 26,7	20,0 20,0	22,5 24,0	18,0 18,0	18,8 20,0	15,0 15,0
Цибуля	23,8	20,0	21,4	18,0	17,9	15,0
Перець солодкий білий	26,7	20,0	24,0	18,0	20,0	15,0
Томатна паста	6,0	6,0	5,4	5,4	4,5	4,5
Кмин	1,0	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8
Олія рафінована	4,0	4,0	3,6	3,6	3,0	3,0
Вершкове масло	2,5	2,5	2,0	2,0	1,8	1,8
Маса тушкованого курячого м'яса		69,0		62,1		51,8
Маса тушкованих овочів		131,0		117,9		98,3
Вихід готової страви, г.		200,0		180,0		150,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
200,0	22,81	11,35	9,57	249,20
180,0	20,53	10,22	8,62	224,28

150,0	17,11	8,51	7,18	186,90

Технологія приготування

Підготовлену та нарізану соломкою капусту кладуть у деко шаром до 30 см., додають бульйон або воду (20-30% до маси капусти) і тушкують до напівготовності , періодично помішуючи. Якщо капуста гірчить, то перед тушкуванням її ошпарюють протягом 3-5 хв. Підготовлені та нарізані соломкою моркву, перець солодкий та цибулю пасерують на ½ порції олії з томатною пастою та кмином. М'ясо нарізають кубиками масою 30-35 г. обсмажуть на пательні з додаванням ½ порції олії. До напівготової капусти додають пасеровані овочі в томатному соусі та обсмажене м'ясо, тушкують 10 хв. за 5 хв. до кінця тушкування додають сіль та вершкове масло.

Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75^{0}С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Куліш з курячим м'ясом

Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче (охолоджене)	97,5	97,5	70,2	70,2
Крупа пшоняна	55,0	53,8	39,6	38,7
Сіль йодована	0,8	0,8	0,5	0,5
Морква столова свіжа до 01.01	21,9	17,5	15,8	12,6
З 01.01	23,3	17,5	16,8	12,6
Цибуля	20,8	17,5	15,0	12,6
Часник сухий	1,3	1,3	0,9	0,9
Томатна паста	5,0	5,0	3,6	3,6
Перець чорний мелений	0,3	0,3	0,2	0,2
Олія рафінована	5,0	5,0	3,6	3,6
Вершкове масло	2,5	2,5	1,8	1,8
Паприка мелена	0,8	0,8	0,5	0,5
Куркума мелена	0,8	0,8	0,5	0,5
Вода питна		107,5		77,4
Маса тушкованого курячого м'яса		70,0		50,4
Маса гарніру з овочами		180,0		129,6

Вихід готової страви, г.		250,0		180,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250,0	21,7	16,9	37,0	375,1
180,0	15,6	12,2	26,7	270,1

Технологія приготування

Нарізане шматочками по 30-35 г. куряче філе посипають сіллю, перцем, паприкою та куркумою, обсмажують. Нарізають соломкою моркву та цибулю пасерують з томатною пастою, додають сушений часник та обсмажене м’ясо, вершкове масло, добре перемішують. заливають водою, доводять до кипіння.

В киплячу масу додають добре перебране, промите спочатку теплою, потім гарячою водою пшоно (вода:крупа-1:2) і варять до напівготовності. Післч того як пшоно вбере майже всю рідину,посуд щільно закривають кришкою, розміщують на деко з водою і ставлять в духовку на 25-40 хв.

Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75^{0}С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Куліш з курячим м’ясом

Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче (охолоджене)	100,5	97,5	72,4	70,2	40,2	39,0
Крупа рисова	55,0	53,8	39,6	38,7	22,0	21,5
Сіль йодована	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
Морква столова свіжа до 01.01 З 01.01	15,6 16,7	12,5 12,5	11,3 12,0	9,0 9,0	6,3 6,7	5,0 5,0
Цибуля	13,4	11,3	9,6	8,1	5,4	4,5
Кмин	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
Томатна паста	8,8	8,8	6,3	6,3	3,5	3,5
Перець чорний мелений	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
Олія рафінована	7,5	7,5	5,4	5,4	3,0	3,0
Зіра	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
Маса тушкованого курячого м’яса		70,0		50,4		28,0
Маса гарніру з овочами		180,0		129,6		72,0

Вихід готової страви, г.		250,0		180,0		100,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
250,0	20,72	16,69	42,07	388,62
180,0	14,92	12,01	30,29	279,81
120,0	8,29	6,67	16,83	155,45

Технологія приготування

Нарізане шматочками по 30-35 г. куряче філе посипають сіллю, перцем, обсмажеють на ½ порції олії.

Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою, пасирують на ½ порції олії з додаваням томатної пасти.Рис перебирабть і промивають спочатку в теплій воді а потім в гарячій. Обсмажене м’ясо птиці і пасеровані овочі перекладають в товстостінний посуд, додають зіру та кмин, добре перемішують , заливать гарячою водою або бульйоном, доводять до кипіння. В киплячу масу додають рис і доводять до напівготовності. Після того як рис вбере всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, ставлять на деко з водою і ставлять в духовку на 25-40 хв. Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75^{0}С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Курка по-італійськи

Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче (охолоджене)	105,2	102,0	74,2	72,0	123,7	120,0
Томатна паста	8,5	8,5	6,0	6,0	10,0	10,0
Сіль йодована	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
Цибуля ріпчаста	7,0	6,0	5,0	4,2	8,3	7,0
Часник сухий	0,9	0,9	0,6	0,6	1,0	1,0
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Олія рафінована	2,6	2,6	1,8	1,8	3,0	3,0
Орегано сушене	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
Вода		21,3		15,0		25,0
Маса тушкованого курячого м’яса		73,1		51,6		86,0

Маса підливи з овочами		11,9		8,4		14,0
Вихід готової страви, г.		85,0		60,0		100,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
60,0	74,4	1,1	2,5	12,1
85,0	17,2	3,5	1,5	105,4
100,0	20,23	4,14	1,77	123,99

Технологія приготування

Варене філе пропустити через м'ясорубку. Цибулю обсмажують на пательні, додають мелене м'ясо, воду,томатну пасту, сіль, орегано, сушений часник та добре перемішують. Доводять до кипіння і витримують на вогні 7-10 хв.

Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75^{0}С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Печеня по-домашньому з куркою

Підстава: Технологічні карти на страви та вироби

Найменування продуктів	маса, (г) Норми вмісту на 1 порцію					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче (охолоджене)	103,1	100,0	74,2	72,0	82,4	80,0
Морква до 01,01	23,4	18,8	16,9	13,5	18,8	15,0
З 01,01	25,0	18,8	18,0	13,5	20,0	15,0
Картопля з 01.09-31.10	183,3	135,7	132,0	99,0	146,6	110,0
З 01.11-31.12	196,4	135,7	141,4	99,0	157,2	110,0
З 01.01-29.02	211,5	135,7	152,3	99,0	169,2	110,0
З 01.03	229,2	135,7	165,0	99,0	183,4	110,0

Томатна паста	12,5	12,5	9,0	9,0	10,0	10,0
Сіль йодована	0,8	0,8	0,5	0,5	0,6	0,6
Цибуля ріпчаста	22,3	18,8	16,1	13,5	17,8	15,0
Вершкове масло	2,5	2,5	1,8	1,8	2,0	2,0
Перець чорний мелений	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
Олія рафінована	5,0	5,0	3,6	3,6	4,0	4,0
Коріандр сухий мелений	0,5	0,5	0,4	0,4	0,4	0,4
Маса тушкованого курячого м'яса		70,0		50,4		84,0
Маса гарніру з овочами		180,0		129,6		116,0
Вихід готової страви, г.		250,0		180,0		200,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
180,0	17,5	7,9	22,0	235,7
200,0	19,4	8,7	24,5	261,9
250,0	24,3	10,9	30,6	327,4

Технологія приготування

Нарізане на шматочки по 30-35 г. куряче м'ясо обсмажують в невеликій кількості олії. Додають нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану моркву, цибулю, спеції та сіль. Заливають водою на 1,5 см. Вище суміші.Запікають в духовій шафі при температурі 180^{0}С протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту то вершкове масло додають в середині запікання.

Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75^{0}С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____ року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Чахохбілі з куркою
Підстава: Технологічна карта страв та виробів

Найменування продуктів	Норми вмісту на 1 порцію			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куряче філе	105,2	102,0	70,1	68,0
Олія	4,5	4,5	3,0	3,0
Цибуля ріпчаста	71,4	60,0	47,6	40,0

Часник сушений		0,8	0,8	0,5	0,5
Томатне пюре		12,0	12,0	8,0	8,0
Борошно пшеничне		1,5	1,5	1,0	1,0
Петрушка сушена		0,8	0,8	0,5	0,5
Хмелі-сунелі		0,5	0,5	0,3	0,3
Сіль харчова		0,5	0,5	0,3	0,3
Вода питна		30,0	30,0	20,0	20,0
Маса тушкованого курячого м’яса		-	72,0	-	48,0
Маса гарніру з овочами			78,0		52,0
Вихід страви			150,0		100,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
100,0	15,20	4,48	5,30	126,29
150,0	22,80	6,70	7,90	189,40

Технологія приготування страви:

Порційні шматки курки обсмажити. Додати нарізану кільцями пасеровану цибулю, пасероване борошно, томатну пасту, додати бульйон або воду, сушену петрушку, хмелі-сунелі та часник. Тушкувати до готовності. Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75^{0}С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____ року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Риба запечена з морквою та цибулею під соусом «Бешамель»
Підстава: Технологічна карта страв та виробів

Найменування продуктів	Норми вмісту на 1 порцію					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе хека тихоокеанського зі шкір.	66,9	60,0	100,4	90,0	111,5	100,0
Сіль йодована	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3

Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Морква до 01.01 З 01.01	7,5 8,0	6,0 6,0	11,3 12,0	9,0 9,0	12,5 13,3	10,0 10,0
Цибуля ріпчаста	7,1	6,0	10,7	9,0	13,3	10,0
Гвоздика суха мелена	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Олія	1,2	1,2	1,8	1,8	2,0	2,0
Соус «Бешамель»	9,0	9,0	13,5	13,5	15,0	15,0
Маса запеченої риби	-	48,0	-	72,0	-	80,0
Маса готових овочів з соусом		12,0		18,0		20,0
Вихід страви		60,0		90,0		100,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
60,0	9,6	2,7	4,0	71,3
90,0	14,4	4,1	6,0	107,0
100,0	19,2	5,4	8,0	142,7

Технологія приготування страви:

Філе хека розморожують, миють, нарізають на шматки вагою 30 г., роблять надрізи на поверхні, додають сіль, перець чорний мелений, гвоздику суху мелену. Моркву та цибулю очищують, миють, нарізають соломкою. Готують соус «Бешамель».На деко, попередньо змащене олією, викладають підготовлені овочі, зверху на овочі викладають щільно рибу, поливають соусом «Бешамель». Запікають при температурі 180^0С протягом 30 хвилин

Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання $+65\text{-}75^0$С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ЗЗСО І-ІІІ ступенів
смт Рудниця»
_____ В.І. Васалатій
__.__.____ року

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: Риба тушкована з овочами під томатним соусом
Підстава: Технологічна карта страв та виробів

Найменування продуктів	Норми вмісту на 1 порцію

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе хека тихоокеанського зі шкір.	66,9	60,0	100,4	90,0	111,5	100,0
Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
Лист лавровий	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Морква до 01.01 З 01.01	11,3 12,0	9,0 9,0	16,9 18,0	13,5 13,5	18,8 20,0	15,0 15,0
Цибуля ріпчаста	10,7	9,0	16,1	13,5	17,9	15,0
Паста томатна	1,8	1,8	2,7	2,7	3,0	3,0
Олія	1,8	1,8	2,7	2,7	3,0	3,0
Маса запеченої риби	-	48,0	-	72,0	-	80,0
Маса готових овочів з соусом		12,0		18,0		20,0
Вихід страви		60,0		90,0		100,0

Вихід страви, (г)	Хімічний склад, (г)			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
60,0	8,5	2,8	1,7	60,9
90,0	12,7	4,2	2,5	91,3
100,0	14,1	4,62	2,78	101,44

Технологія приготування страви:

Філе хека розморожують, миють, нарізають на шматки вагою 30 г., додають сіль. Моркву та цибулю очищують, миють, нарізають соломкою, пасерують на олії. Томатну пасту розводять, додаючи 50 грам холодної кипяченої води. В посуд викладають пасеровані овочі, зверху на овочі викладають щільно рибу, поливають розведеною томатною пастою, додають лавровий лист. Тушкують при температурі 180^0С протягом 30 хвилин

Зберігати страву гарячою не більше 2 годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75^0С.

Кухар _____ Г.В. Ткачук