

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 299

КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

Макарони відварні

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Голунова Л.Є. видавництво «Профі-інформ» 2005 р.

Найменування продуктів	Маса		Хімічний склад			Енергетична цінність (ккал.)
	брутто (г)	нетто (г)	білки (г)	жири (г)	вуглеводи (г)	
Макарони вищого гатунку (Г)	42	42	4,4	0,5	29,3	141,54
Масло вершкове 82% жиру (МП Л)	5	5	0,03	4,12	0,04	37,36
Сіль йодована	0,4	0,4				
Вихід страви		120	4,43	4,62	29,34	178,9

Відхилення до маси порції + - 3%

Наявність харчових алергенів у страві: Г- глютен , МП молочні продукти, Л лактоза .

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляють готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання та зберігання.

Технологія приготування страви:

Макаронні вироби (макарони, локшину, вермішель та ін.) варять у великій кількості киплячої підсоленої води (на 1 кг макаронних виробів беруть 6 л води). Макарони варять 20-30 хв., локшину - 20-25 хв, вермішель - 10-12 хв. У процесі варіння макаронні вироби набухають, вбирають воду, в результаті чого маса їх збільшується приблизно в 3 рази, в залежності від сорту.

Зварені макаронні вироби відкидають і перемішують з розтопленим жиром (1/3-1/2 частина від зазначеного в рецептурі кількості), щоб вони не склеювалися і не утворювали

грудок. Іншою частиною жиру макарони заправляють безпосередньо перед подачею. Страви з макаронних виробів подають у гарячому вигляді.

Термін реалізації 1-2 години на марміті з моменту приготування.

Температура подачі +65 *C

Спосіб подання: подають макаронні вироби на гарнір поливши вершковим маслом.

Зовнішній вигляд - макарони легко відокремлюються один від одного, зберігають форму.

Смак - властивий макаронним виробам.

Колір - відварних макаронів білий.

Запах - без запаху затхлості.

Консистенція – м'яка.

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 306

КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

Яйце варене

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Голунова Л.Є. видавництво «Профі-інформ» 2005 р.

Найменування продуктів	Маса		Хімічний склад			Енергетична цінність (ккал.)
	брутто (г)	нетто (г)	білки (г)	жири (г)	вуглеводи (г)	
Яйце варене І гатунку	40	35	4,4	4,02	0,2	55
Вихід		1				
Яйце варене І гатунку	20	17	2,2	2,01	0,1	26,7
Вихід		1/2				

Відхилення до маси порції + - 3%

Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляють готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання та зберігання.

Технологія приготування страви:

Яйця варять у шкаралупі.

При варінні яйця занурюють у киплячу підсолону воду (3 л води і 40-50 г солі на 10 яєць) і варять: всмятку - 3-3,5 хв з моменту закипання, “в мішечок” - 4,5-5,5 хв, круто - 8-10 хв.

Для полегшення очищення від шкаралупи яйця відразу після варіння занурюють у холодну воду. Яйце, зварене круто, має в міру щільний білок і жовток.

Жовток - ніжний, розсипчастий, в центрі його може бути не затверділа крапля.

Термін реалізації 1-2 години з моменту приготування.

Температура подачі +10+15 °С

Спосіб подання: подають макаронні вироби на гарнір поливши вершковим маслом.

Зовнішній вигляд – яйце почищене, зберігає форму, відповідає страві

Колір - білий.

Запах - приємний.

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 464

КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

Котлета м'ясна

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Голунова Л.Є. видавництво «Профі-інформ» 2005 р.

Найменування продуктів	Маса		Хімічний склад			Енергетична цінність (ккал.)
	брутто (г)	нетто (г)	білки (г)	жири (г)	вуглеводи (г)	
Свинина нежирна великими шматками	42	35	6,5	10,15	-	124,3
Сухарі пшеничні (Г)	5	5	0,5	0,08	3,4	17
Олія соняшникова рафінована	7	7	-	7	-	62,93
Цибуля ріпчаста	8	6	0,15	-	5,8	2,46
Вихід страви		50	7,15	10,23	9,2	206,69

Відхилення до маси порції + - 3%

Наявність харчових алергенів у страві: Г- глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляють готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання та зберігання.

Технологія приготування котлети

Фарші слід готувати в невеликих кількостях по мірі їх реалізації.

Зберігати фарші без охолодження не дозволяється. Залишати фарші на наступний день не допускається.

Для приготування натуральних січених виробів нарізане на шматки котлетне м'ясо з'єднують з жиром-сирцем, подрібнюють на м'ясорубці, додають воду (або молоко), сіль, перець, перемішують, після чого формують напівфабрикати.

Для приготування виробів з додаванням сухарів або хліба подрібнене на м'ясорубці м'ясо з'єднують з черствим пшеничним хлібом 1-го або вищого сорту, попередньо замоченим у молоці або воді, додають сіль, перець (іноді ріпчасту цибулю) і перемішують. Після повторного пропускання через м'ясорубку котлетну масу ще раз перемішують.

У процесі приготування рубаних напівфабрикатів необхідно вживати заходів, що знижують бактеріальну забрудненість сировини і готових напівфабрикатів (котлетне м'ясо промивають холодною проточною водою; подрібнене м'ясо і котлетну масу охолоджують).

Сформовані напівфабрикати відразу направляють на теплову обробку. М'ясні січені вироби рекомендується смажити безпосередньо перед подачею. Напівфабрикати кладуть на сковороду або лист з жиром, нагрітим до температури 150-160 °С, і обсмажують 3-5 хв з двох боків до утворення рум'яної скориночки, а потім доводять до готовності в жаровій шафі при температурі 250-280 °С (5-7 хв). Готові рубані вироби повинні бути повністю просмажені, температура в центрі для натуральних рубаних виробів повинна бути не нижче 85 °С, для виробів з котлетної маси - не нижче 90 °С.

Органоліптичними ознаками готовності виробів із січеного м'яса є виділення безбарвного соку в місці проколу та сірий колір на розрізі. На гарнір відпускають картопля смажена, картопля відварна, картопляне пюре, овочі варені або тушковані, макаронні вироби відварні, каші розсипчасті та ін. Подають у гарячому вигляді.

Термін реалізації - 1 година з моменту приготування.

Температура подачі +55 *С

Спосіб подання: подають до гарніру.

Зовнішній вигляд – виріб округло сплюснутої форми з рівномірно підсмаженою поверхнею золотисто – коричневого кольору.

Смак і запах – властивий для підсмаженого м'яса, приємний, в міру

солоний.

Консистенція – м'яка, пружна, соковита.

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 558

КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

Соус червоний основний (підлива овочева)

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Голунова Л.Є. видавництво «Профі-інформ» 2005 р.

Найменування продуктів	Маса		Хімічний склад			Енергетична цінність (ккал.)
	брутто (г)	нетто (г)	білки (г)	жири (г)	вуглеводи (г)	
Бульйон м'ясний	50	50	3,6	1,05	0,1	25,4
Масло вершкове 82% жиру або жир тваринний (МП Л)	2	2	0,03	1,5	0,02	13,2
Борошно пшеничне вищого гатунку (Г)	3	3	0,32	0,04	2,2	10
Томатне пюре	10	10	0,1	0,02	0,6	4
Морква столова свіжа	5	4	0,05	0,01	0,33	1,4
Цибуля ріпчаста	3	2	0,03	-	0,2	1
Цукор білий кристалічний	2	2	-	-	2	7,6
Вихід страви		50	4,13	2,62	5,45	62,6

Відхилення до маси порції + - 3%

Наявність харчових алергенів у страві: Г- глютен , МП молочні продукти, Л лактоза

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляють готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання та зберігання.

Технологія приготування підливи

Нарізані цибулю та моркву підсмажують з жиром, додають томатну пасту та продовжують пасерувати ще 10-15 хвилин. Просіяне пшеничне борошно пасерують при температурі 150-160 градусів, періодично помішуючи, до світло коричневого кольору. Охолоджену до 70 градусів пасеровку із борошна розвести м'ясним бульйоном або овочевим відваром, додати пасеровані овочі з томатом, тушкувати ще 45-60 хвилин. В кінці приготування додати сіль, цукор, лавровий лист.

Термін реалізації 1-2 години з моменту приготування.

Температура подачі +55 *C

Спосіб подання: подають до гарніру та м'яса

Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудочок, середньої густини

Смак – властивий інгредієнтам що входять до страви.

Колір – насичено червоний.

Запах – відчувається запах наявних у страві овочів, томату.

Консистенція – середньої густини.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 08.06

Горохове пюре з зеленого гороху
Категорія: гарніри

п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Горох зелений сухий	450,0	445,0	67,5	66,8	54,0	53,4	45,0	44,5
	Вода питна	1700,0	1700,0	255,0	255,0	204,0	204,0	170,0	170,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Коріандр мелений	4,0	4,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
	Олія соняшникова рафінована	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	Вихід готової страви, г		1000		150		120		100

Відхилення до маси порції 1-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горох очищують від домішок, промивають, відварюють до готовності та протирають через сито або подрібнюють блендером. Заправляють олією, сіллю та спеціями.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура по +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати порційно.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - однорідна маса без грудочок. Колір - зеленуватий
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять в дану страву Консистенція - густа однорідна маса

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,35	3,47	12,25	144,33
120	10,02	4,16	14,70	173,20
150	12,52	5,20	18,38	216,50

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 08.12

Відварена картопля з вершковим маслом
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	1347	1010,0	202,0	151,5	161,6	121,2	134,7	101,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	1443	1010,0	216,4	151,5	173,1	121,2	144,3	101,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	1554	1010,0	233,1	151,5	186,5	121,2	155,4	101,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	1683	1010,0	252,5	151,5	202,0	121,2	168,3	101,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Масло вершкове (МП, Л)	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	Кріп сушений	1	1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
	Кріп свіжий	34	25	5,1	3,8	4,1	3,0	3,4	2,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактози;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Обчищену картоплю нарізають на невеликі часточки та відварюють у підсоленій воді до готовності. Воду зливають та додають масло вершкове, посипають паріваним свіжим або сухим кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65°C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відварену картоплю посипати паріваним кропом свіжим або сухим

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - картопля нерозварена, часточки однакові за розміром Колір - від білого до світло-кремового

Смак і запах - свіжозвареної картоплі. Смак у міру солоний.

Консистенція - розсипчаста або помірно місна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,8	6,3	15,6	126,2
120	2,2	7,5	18,8	151,4
150	2,7	9,4	23,5	189,3

Технологічна карта № 08.13

Картопляне пюре з орегано

Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	1140	855	171,0	128,3	136,8	102,6	114,0	85,5
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	1221	855	183,2	128,3	146,6	102,6	122,1	85,5
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	1315	855	197,3	128,3	157,8	102,6	131,5	85,5
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	1425	855	213,8	128,3	171,0	102,6	142,5	85,5
	Орегано сухий	2,5	2,5	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3
	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	Молоко (МП, Л)	150	150	22,5	22,5	18,0	18,0	15,0	15,0
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактози;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Обчищають однакові за розміром бульби картоплі і заливають гарячою водою, додають сіль, закривають кришкою і відварюють до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протирочній машині.

Температура протирання картоплі повинна бути не нижче 80 °C, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кил'ячене молоко, вершкове масло та орегано. Суміш збивають до отримання пишної однорідної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають картопляне пюре на гарнір поливши вершковим маслом. Температура подачі +65 °C.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - однорідна маса, без грудочок Колір - білий або жовтуватий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви з запахом орегано. Смак у міру солоний

Консистенція - густа, пишпа, однорідна, без не протертих шматочків картоплі

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,36	6,18	17,59	135,51
120	2,84	7,42	21,11	162,62
150	3,54	9,27	26,39	203,27

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 4.04

Плов з курячим м'ясом
Категорія: Основні страви

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
НАМН України"

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	402	390,0	120,6	117,0	100,5	97,5	72,4	70,2	40,2	39,0
2	Крупа рисова	220,0	215,0	66,0	64,5	55,0	53,8	39,6	38,7	22,0	21,5
3	Олія соняшникова	30,0	30,0	9,0	9,0	7,5	7,5	5,4	5,4	3,0	3,0
4	Цибуля ріпчаста	54	45,0	16,1	13,5	13,4	11,3	9,6	8,1	5,4	4,5
5	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50,0	18,8	15,0	15,6	12,5	11,3	9,0	6,3	5,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50,0	20,0	15,0	16,7	12,5	12,0	9,0	6,7	5,0
6	Томатна паста	35,0	35,0	10,5	10,5	8,8	8,8	6,3	6,3	3,5	3,5
7	Зіра	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Кмин	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
9	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
10	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
Маса тушкованого курячого м'яса			280,0		84,0		70,0		50,4		28,0
Маса гарніру з овочами			720,0		216,0		180,0		129,6		72,0
Вихід готової страви, г			1000		300		250		180		100

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлене куряче філе нарізають шматочками по 30-35 г, посипають сіллю і перцем чорним меленим, обсмажують на 1/2 рослинної олії.

Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою, насерують на 1/2 порції рослинної олії з додаванням томатної паста.

Рис перебирають і промивають спочатку в теплій, а потім в гарячій воді. Обсмажене м'ясо птиці і пасеровані овочі перекладають в товстостінний посуд, додають зіру та кмин, добре перемішують, заливають гарячим бульйоном або водою (з розрахунку норми рідини для приготування розсипчастої каші), доводять до кипіння. В кишлячу масу додають рис і варять до напівготовності. Після того як рис вбере всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, поміщають на деко з водою і ставлять в духовку на 25-40 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рисом і овочами.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Зернини рису помірно набукли, в основному зберегли форму, не злиплися. М'ясо птиці і овочі зберегли форму, рівномірно розподілені в розсипчастому рисі.

Смак і запах. Власний послання вареного рису з м'ясом курятини, з присмаком і ароматом пасерованих овочів.

Колір. Від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Консистенція. Однорідна, злегка пружна, не переварена. Шматочки курячого філе – м'які, щільні; овочі – м'які, рис – розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
100	8,29	6,67	16,83	155,45
180	14,92	12,01	30,29	279,81
250	20,72	16,69	42,07	388,62
300	24,86	20,02	50,48	466,35

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 08.25

Булгур
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Булгур (Г)	400	400	60,0	60,0	48,0	48,0	40	40
	Вода питна	720	720	108,0	108,0	86,4	86,4	72	72
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Олія соняшникова	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3	3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції -3%

Наявність харчових алергенів у страві: Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу булгур промивають та засипають у киплячу, підсолену воду. Після закипання зменшують нагрів, додають олію і відварюють до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - крупа добре розварена, не злипається

Колір - золотистий

Смак і запах - запах відвареної крупи булгур, смак вміру солоний.

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,1	3,2	18,6	110,0
120	3,7	3,8	22,3	132,0
150	4,7	4,8	27,9	165,0

Технологічна карта № 08.26

Каша пшенична
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа пшенична (Г)	400	400	60,0	60,0	48,0	48,0	40	40
	Вода питна	720	720	108,0	108,0	86,4	86,4	72	72
	Вершкове масло (МП, Л)	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2	2
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції -3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу пшеничну перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. У киплячу підсолену воду закладають крупу, відварюють протягом 25 хв. до повної готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають пшеничну кашу на гарнір, поливши вершковим маслом. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - крупа добре розварена, тримається на тарілці гіркою

Колір - світло-сірий

Смак і запах - смак та запах відвареної пшеничної крупи

Консистенція - в'язка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,02	1,98	21,02	119,40
120	4,8	2,4	25,2	143,3
150	6,0	3,0	31,5	179,1

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 08.01

Гречана каша з чебрецем
Категорія: гарніри

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ПРОМАДЬСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
м.О.М.Мазаревського НАМН України"
50 м. Київ-94, вул.Полудранська 50

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гречана крупа	476	470	71,4	70,3	57,1	56,4	47,6	47
2	Вода питна	710	710	106,5	106,5	85,2	85,2	71	71
3	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
4	Чебрець сушений (тим'ян сушений)	2	2	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання

Технологія приготування страви

Гречану крупу перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. В киплячу підсолену воду закладають підготовлену крупу та чебрець і відварюють до готовності

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі $+65^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

При подачі гречану кашу полити розтопленим вершковим маслом. Температура подачі $+65^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - крупа повністю розварена

Колір - світло-коричневий

Смак і запах - відповідають даній крупі із запахом чебрецю

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,44	2,59	20,05	110,55
120	4,1	3,1	24,1	132,7
150	5,2	3,9	30,1	165,8

Краснопільська гімназія

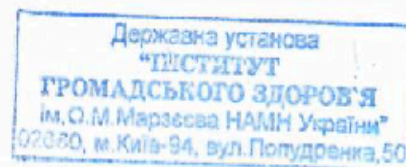
Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 4.16



Печеня по-домашньому з куркою

Категорія: Основні страви (страви з птиці тушковані).

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	412,4	400,0	123,7	120,0	103,1	100,0	74,2	72,0	41,2	40,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	93,8	75,0	28,1	22,5	23,4	18,8	16,9	13,5	9,4	7,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	100,0	75,0	30,0	22,5	25,0	18,8	18,0	13,5	10,0	7,5
3	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	733,3	550,0	220,0	165,0	183,3	137,5	132,0	99,0	73,3	55,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	785,7	550,0	235,7	165,0	196,4	137,5	141,4	99,0	78,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	846,2	550,0	253,8	165,0	211,5	137,5	152,3	99,0	84,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.03.	916,7	550,0	275,0	165,0	229,2	137,5	165,0	99,0	91,7	55,0
4	Олія соняшникова	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,6	3,6	2,0	2,0
5	Вершкове масло (МП, Л)	10,0	10,0	3,0	3,0	2,5	2,5	1,8	1,8	1,0	1,0
6	Цибуля ріпчаста	89,3	75,0	26,8	22,5	22,3	18,8	16,1	13,5	8,9	7,5
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Коріандр сухий мелений	2,0	2,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,2	0,2
9	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
10	Томатна паста	50,0	50,0	15,0	15,0	12,5	12,5	9,0	9,0	5,0	5,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		280,0		84,0		70,0		50,4		42,0
	Маса гарніру з овочами		720,0		216,0		180,0		129,6		108,0
Вихід готової страви, г		1000		300		250		180		100	

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, унактовки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Нарізане на шматочки по 30-35 г куряче філе обсмажують в невеликій кількості олії. Додають нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву, спеції та сіль. Заливають водою на 1,5 см вище суміші. Запікають в духовій шафі при температурі 180°C протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту та вершкове масло додають у середині запікання.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають на стелюку глибоку напівпорційну тарілку, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - червоний.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,7	4,4	12,2	131,0
180	17,5	7,9	22,0	235,7
200	19,4	8,7	24,3	261,9
250	24,3	10,9	30,6	327,4
300	29,2	13,1	36,7	392,9

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 5.01

Плов з булгура та свининою
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками	471,4	470,0	117,9	117,5	94,3	94,0	70,7	70,5
2	Крупа булгур (I')	230,0	230,0	57,5	57,5	46,0	46,0	34,5	34,5
3	Олія соняшникова рафінована	25,0	25,0	6,3	6,3	5,0	5,0	3,8	3,8
4	Цибуля ріпчаста	54	45,0	13,4	11,3	10,7	9,0	8,0	6,8
5	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50,0	15,6	12,5	12,5	10,0	9,4	7,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50,0	16,7	12,5	13,3	10,0	10,0	7,5
6	Томатна паста	20,0	20,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0
7	Зіра	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
8	Кмин	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Сіль йодована	3,0	3,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Маса тушкованої свинини		320,0		80,0		64,0		48,0
	Маса гарніру з овочами		680,0		170,0		136,0		102,0
Вихід готової страви, г		1000		250,0		200,0		150	

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: (Г) - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Нарізати м'ясо кубиками (брусочками) по 30-35 г., посипати сіллю і перцем, обсмажити на пателіні, додати пасеровані з томатною пастою, нарізану соломкою моркву і цибулю. М'ясо і овочі залити бульйоном або водою, довести до кипіння і всипати перебраний промитий булгур, варити до напівготовності. Після того як булгур вберє всю рідину, посуд закрити кришкою, помістити на деко з водою і ставити в духовку на 25-40 хв. Відпускати, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рисом і овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі $+65-75^{\circ}\text{C}$

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порцію шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - всі інгредієнти зберігають форму; шматочки

Смак і запах - з ароматом овочів і спецій;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий

Консистенція - м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Вілки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,15	9,13	12,74	150,55
150	7,72	13,69	19,11	225,82
200	10,3	18,3	25,5	301,1
250	12,9	22,8	31,8	376,4

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 5.02

Печеня по домашньому зі свининною
Категорія: Основні страви

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Маршасва НАМН України"
м.О.М.Маршасва, р.94, вул.Полудренко, 50

№ з/п	Пайменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свининна великими шматками	471,4	470,0	117,9	117,5	94,3	94,0	70,7	70,5
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	693	520,0	173,3	130,0	138,7	104,0	104,0	78,0
2	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	743	520,0	185,7	130,0	148,6	104,0	111,4	78,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	800	520,0	200,0	130,0	160,0	104,0	120,0	78,0
	Картопля свіжа з 01.03.	867	520,0	216,7	130,0	173,3	104,0	130,0	78,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	31,3	25,0	25,0	20,0	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	33,3	25,0	26,7	20,0	20,0	15,0
4	Олія соняшникова	20	20	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0
5	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,5	2,5	2,0	2,0	1,5	1,5
6	Цибуля свіжа	120	100	30,0	25,0	24,0	20,0	18,0	15,0
7	Сіль йодована	3	3	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
8	Коріандр сухий мелений	2	2	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
9	Перець чорний мелотий	1	1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
10	Томатна паста	50	50	12,5	12,5	10,0	10,0	7,5	7,5
	Маса тушкованого м'яса		325,0		81		65		49
	Маса готових овочів		675,0		160		135		101
Вихід готової страви, г		100		250		200		150	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо порізати на шматочки упоперек волокон, кубиками масою 30-40гр, спасерувати в олії з вершковим маслом. Додати нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву. Додати спеції та сіль. Залити водою на 1,5 смвище суміші.

Тушувати в духовій шафі при температурі 180 °С протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту додавати в середині запікання.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порцію шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - м'ясо та овочі зберігають форму нарізки;

Смак і запах - характерні тушкованому м'ясу з ароматом овочів, спецій, приправ;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір м'яса- сірий або коричневий;

Консистенція - м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Вілки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,6	9,3	13,0	156,0
150	6,9	13,9	19,5	234,0
200	9,1	18,5	26,0	311,9
250	11,4	23,2	32,5	389,9

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 5.04

Лінійні голубці з яловичиною

Категорія:

Основні страви

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Маршала НАМН України"
02660, м.Київ-94, вул.Полудранка,50

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма виходу на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	412,1	410,0	123,6	123,0	103,0	102,0	70,1	69,7	41,2	41,0
2	Цибуля ріпчаста	80,0	60,0	24,0	18,0	20,0	15,0	13,6	10,2	8,0	6,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	88	70,0	26,3	21,0	21,9	17,5	14,9	11,9	8,8	7,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	93	70,0	28,0	21,0	23,3	17,5	15,9	11,9	9,3	7,0
4	Капуста білоголова свіжа	375	300,0	112,5	90,0	93,8	75,0	63,8	51,0	37,5	30,0
5	Крупа рисова	110,0	110,0	33,0	33,0	27,5	27,5	18,7	18,7	11,0	11,0
6	Кришанець мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
7	Томатна паста	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,4	3,4	2,0	2,0
8	Сметана (МП, Л)	80,0	80,0	24,0	24,0	20,0	20,0	13,6	13,6	8,0	8,0
9	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,4	3,4	2,0	2,0
10	Масло вершкове (МП, Л)	10,0	10,0	0,8	0,8	0,8	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0
11	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
12	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
	Маса фаршу		380		114,0		95,0		64,6		38,0
	Маса вареного рису		280		84,0		70,0		47,6		28,0
	Маса пасерованих овочів		335		100,5		83,8		57,0		33,5
	Маса напівфабриката		997		299,1		249,3		169,5		99,7
	Маса соусу для тушкування		155		46,5		38,8		26,4		15,5
Вихід готової страви, г		1000		300		250		170		100	

Відхилення до маси порції –
3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Промити рис і залити його холодною водою у співвідношенні 1:2. Підсолити і варити 5 хвилин під закритою кришкою після закипання. Зняти з вогню і залишити на 15 хвилин, щоб рис дійшов до готовності. М'ясо подрібнюють через м'ясорубку двічі. Цибулю треба нарізати дрібними кубиками. Моркву натерти на крупній тертці, капусту нарізати дрібно. На олії та вершковому маслі пасерувати цибулю до м'якості і прозорості. Додати до пательні моркву і тушкувати 3 хвилини. Ввести нашинковану капусту і тушкувати все разом до м'якості капусти протягом 5-7 хвилин, щоб голубці вийшли соковитими і ніжними. З'єднати охолоджений рис, фарш і пасеровані овочі. Додати до голубців меленого коріандру. Ретельно перемішати і сформувати невеликі лінійні голубці у формі довгастих виробів, вагою 70-75 гр. Деяко для зачіпання змастити соняшниковою олією і викласти лінійні голубці в один шар дуже близько один до одного. Для заливки з'єднати томатну пасту та сметану. Додати сіль і перець, добре перемішати. Отриманою сумішшю залити лінійні голубці і запекти в духовці за температури 180 °C протягом 45-50 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації – 2 години. Температура подачі +65-75 °C

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подавати порційно зі сметаною.

Характеристика готової
страви

Зовнішній вигляд - Форма нарізання овочів однакова, збережена після приготування.

Смак – кисло-солодкий. Запах – властивий овочам, без запаху пареної капусти, підгорілих овочів і томатної пасту, з ароматом кмину і томату.

Колір - світло-коричневий.

Консистенція - соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,9	9,0	9,8	146,8
170	10,1	15,4	16,7	249,6
250	14,8	22,6	24,5	367,1
300	17,8	27,1	29,4	440,5

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 5.05

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Марзєєва НАМН України"
02060, м.Київ-94, вул.Попудренка,50

Білосніске

Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Порція вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	577,9	575,0	121,4	120,8	104,0	103,5	69,3	69,0
2	Цибуля ріпчаста	250,0	210,0	52,5	44,1	45,0	37,8	30,0	25,2
3	Часник свіжий	23,0	17,0	4,8	3,6	4,1	3,1	2,8	2,0
4	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	4,2	4,2	3,6	3,6	2,4	2,4
5	Паста томатна	100,0	100,0	21,0	21,0	18,0	18,0	12,0	12,0
6	Бульйон овочевий (ТК № 2.15) (С)	500,0	500,0	105,0	105,0	90,0	90,0	60,0	60,0
7	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
8	Сіль йодована	3,0	3,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
9	Цукор пісок	33,0	33,0	6,9	6,9	5,9	5,9	4,0	4,0
Вихід готової страви, г		1000		210		180		120	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо нарізати та подрібнити на м'ясорубці. На соняшниковій олії припустити цибулю, часник та фарш за температури 150-160 °С протягом 5-7 хв.

Додати до фарша томатну пасту, овочевий бульйон, сіль та перець. Тушкувати на середньому вогні за температури 100 °С до готовності протягом 10-15 хв.

Страву подати з гарніром.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подается до гарніру, відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - тушкований фарш розсипчастий;

Смак і запах - з ароматом овочів та спецій;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір фаршу сірий або коричневий;

Консистенція - м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,65	8,22	11,48	165,81
120	9,18	9,86	13,78	198,97
180	13,77	14,80	20,66	298,46
210	16,07	17,26	24,11	348,20

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 07.13

Львівський сирник з морквою та сметаною

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	600	600	120,0	120,0	108,0	108,0	90,0	90,0	72,0	72,0	60,0	60,0
2	Яйце куринє (Я)	3 шт	120		24,0		21,6		18,0		14,4		12,0
3	Борошно пшеничне цілізерцове (Г)	40,0	40,0	8,0	8,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
4	Сіль йодована	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
5	Ванільний цукор	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
6	Вершкове масло (МП,Л)	23,0	23,0	4,6	4,6	4,1	4,1	3,5	3,5	2,8	2,8	2,3	2,3
7	Крокмаль картопляний	36,0	36,0	7,2	7,2	6,5	6,5	5,4	5,4	4,3	4,3	3,6	3,6
8	Цукор пісок	40,0	40,0	8,0	8,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
9	Вершкове масло для форми (МП,Л)	11,0	11,0	2,2	2,2	2,0	2,0	1,7	1,7	1,3	1,3	1,1	1,1
10	Морква свіжа	360,0	300,0	72,0	60,0	64,8	54,0	54,0	45,0	43,2	36,0	36,0	30,0
Вихід готової страви, г		1000		200		180		150		120		100	
11	Сметана для подачі (МП, Л)				15,0		15,0		15,0		15,0		15,0
Вихід з сметаною, г				215,0		195,0		165,0		135,0		115,0	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Я - яйця; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний подрібнити, змішати цукром та ванільним цукром, взбитими яйцями, натертою на терці моркву. Додати крохмаль, борошно просіяне, сіль, вершкове масло. Замісити тісто до однорідної консистенції. Розподілити масу в деко, змазане маслом, запікати при температурі 180 °С протягом 30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Нарізати на порційні шматки. Присипати цукровою пудрою або полити соусом.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - виріб порційно нарізаний з рум'яною скоринкою на поверхні

Смак і запах- в міру солодкий з ароматом наповнювачів

Колір-світло-жовтий

Консистенція-ніжна,пухка,соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Львівський сирник з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,40	9,51	15,47	197,8
120	14,88	11,41	18,56	237,40
150	18,6	14,3	23,2	296,7
180	22,3	17,1	27,8	356,1
200	24,8	19,0	30,9	395,7

Львівський сирник з морквою та сметаною

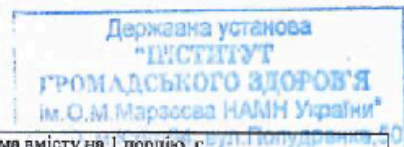
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,85	12,51	15,92	228,73
120/15	15,33	14,41	19,01	268,30
150/15	19,05	17,26	23,65	327,65
180/15	22,77	20,11	28,29	387,00
200/15	25,25	22,01	31,38	426,57

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 08.03

Рис з кминном
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа рисова	357	357	53,6	53,6	42,8	42,8	35,7	35,7
	Вода питна	750	750	112,5	112,5	90,0	90,0	75	75
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Кмин сухий (зерно)	5	5	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Вершкове масло (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рис перебирають, промивають декілька раз в холодній воді та закладають у підсолону, киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до готовності. При наявності зайвої води, зливають її, потім додають кмин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають рис на гарнір, а також для приготування фаршів. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається

Колір - світло-кремовий

Смак і запах - відповідають вареному рису із смаком і запахом кмину

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,1	2,5	25,1	136,8
120	3,7	3,0	30,2	164,1
150	4,7	3,8	37,7	205,2

Технологічна карта № 08.04

Рис розсипчастий з орегано

Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа рисова	362	357	54,3	53,6	43,4	42,8	36,2	35,7
	Вода питна	750	750	112,5	112,5	90,0	90,0	75,0	75,0
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вершкове масло (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
	Орегано сушений	5	5	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рис перебирають, промивають декілька разів в холодній воді та закладають у підсолону, киплячу воду та відварюють при слабкому кипінні до готовності. При наявності води, зливають її та додають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають рис на гарнір додавши масло, а також для приготування фаршів. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається

Колір - світло-кремовий

Смак і запах - відповідають вареному рису із смаком і запахом орегано

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,1	2,4	25,2	136,3
120	3,7	2,9	30,2	163,6
150	4,6	3,6	37,7	204,5

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 10.01

Заправка для салату
Категорія: соуси та заправки

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Оцет спиртовий 9%-й	59	59	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
	Вода питна	120	120	0,2	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5
	Олія соняшникова рафінована	700	700	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8
	Сіль йодована	75	75	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
	Цукор пісок	50	50	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
	Вихід готової страви, г		1000		2		3		4

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У завчасно закип'яченій та охолодженій воді до температури 18 °C розчиняють сіль та цукор. До розчину додають оцет спиртовий та олію. Ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °C

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, як заправку до салату.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відокремлення рідини

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам

Колір - жовтуватий

Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
	0,0	1,4	0,2	13,4
	0,0	2,1	0,2	20,1
	0,0	2,8	0,3	26,7
100	0,5	70,5	7,7	663,6

Технологічна карта № 10.02

Соус "Вінегрет"

Категорія: соуси та заправки

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Оцет спиртовий 9%-й	40	40	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
	Соус "Гірчиця" (ІК № 10.07)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	або гірчиця харчова (ГЦ)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Олія соняшникова рафінована	830	830	1,7	1,7	2,5	2,5	3,3	3,3
	Сіль йодована	10	10	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Цукор пісок	50	50	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
	Вихід готової страви, г		1000		2		3		4

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Розчиняють сіль в окріп спиртовому. Додають олію соняшкову рафіновану, соус "гірчиця" або гірчицю харчову та цукор-пісок. Ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °C

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, як заправку до салату.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відокремлення рідини

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам

Колір - жовтувато-золотистий

Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,7	0,1	15,6
3	0,0	2,5	0,2	23,5
4	0,0	3,3	0,3	31,3
100	0,4	83,4	7,2	782,2

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 9

Соус "Рибний"
Категорія: заправки та соуси

№п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	250,0	200,0	31,3	25,0	37,5	30,0	42,5	34,0	62,5	50,0
1	Морква столова свіжа з 01.01.	266,7	200,0	33,3	25,0	40,0	30,0	45,3	34,0	66,7	50,0
2	Цибуля ріпчаста	47,6	40,0	4,8	4,0	7,1	6,0	8,1	6,8	11,9	10,0
3	Вода питна	1300,0	1300,0	130,0	130,0	195,0	195,0	221,0	221,0	325,0	325,0
4	Філе хека с/м	300,0	300,0	30,0	30,0	45,0	45,0	51,0	51,0	75,0	75,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	20,0	20,0	2,0	2,0	3,0	3,0	3,4	3,4	5,0	5,0
6	Масло вершкове 82% жирності (Л)	10,0	10,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
7	Куркума подрібнена	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
8	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8
9	Олія соняшникова рафінована	10	10	1,0	1,0	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

На розігрітій пателіні з олією припикають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору овочів. Закладають м'ясо риби та овочі у каструлю воду та варять до моменту випаровування рідини в два рази. Бульйон проміджують, змішують з вареним, подрібненим до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіль. На розігрітій пателіні пасерують борошно до золотавого кольору на вершковому маслі. Тонкою цівкою додають бульйон у борошнану суміш, постійно пермішуючи та варять до моменту загущення соусу (5-10хв).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - пригашений наявним рецептурним інгредієнтам. Без характерного присмаку та запаху риби Колір - світло-коричневий

Консистенція - напірідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	9,3	4,6	8,6	106,6
170	7,9	3,9	7,3	90,6
150	7,0	3,5	6,4	79,9
100	4,6	2,3	4,3	53,3

Технологічна карта № 10.10

Соус "Ароматна олія"

Категорія: заправки та соуси

№п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Олія соняшникова рафінована	1000	1000	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0	100,0	100,0
	М'ята перцева сушена	12,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2
	Орегано сушений	20,0	20,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	2,0	2,0
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Олію соняшкову нагріти до 60 °С протягом (40-60 сек.). До нагрітої олії додати сушену м'яту та орегано, перемішати, зняти з вогню та залишити настоятися протягом 5-7 діб.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову ароматну олію зберігати в темному місці, без доступу прямих сонячних променів, при температурі не вище 20 °С протягом 1 місяців. Щільно закритій скляній посудині.

Використовують, як заправку для салатів або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з включеннями пматочків зелені. Консистенція: рідка.

Колір: жовтий, золотавий, з темно-зеленими включеннями. Запах та смак: властивий з легким ароматом м'яти та орегано.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,8	0,0	16,3
3	0,0	2,7	0,0	24,4
4	0,0	3,6	0,0	32,5
100	0,3	90,0	0,4	813,0

ЗАТВЕРДЖУЮ

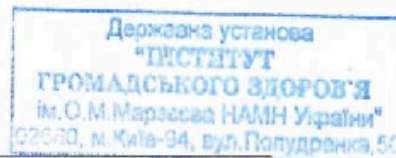
Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 11.03

Узвар

Категорія: Напої



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сухофрукти	150,0	150,0	22,5	22,5	18,0	18,0	15,0	15,0
2	Вода питна	1100,0	1100,0	165,0	165,0	132,0	132,0	110,0	110,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання. Технологія приготування напою

В киплячу воду засипають м'яті та перебрані сухофрукти. Доводять до кипіння, варять 10-15 хв. Настояють 1-2 години. Процідити узвар. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі $+12$ °С. Температура подачі $+12-15$ °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, сухофрукти рівномірно розварені, без шкідливих

Смак та запах - кисло-солодкий з ароматом сухофруктів

Колір - прозорий, світло-коричневий

Консистенція - відвару рідка, сухофруктів м'яка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,15	0,45	12,45	53,85
150	0,2	0,7	18,7	80,8
180	0,3	0,8	22,4	96,9
200	0,3	0,9	24,9	107,7

Технологічна карта № 11.04

Кисіль ягідний

Категорія: Солодкі страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди свіжоморожені (вишня с/м)	240,0	240,0	36,0	36,0	28,8	28,8	24,0	24,0
2	Цукор пісок	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
3	Вода питна	900,0	900,0	135,0	135,0	108,0	108,0	90,0	90,0
4	Крокмаль картопляний	45,0	45,0	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

Ягоди закладають у киплячу воду та варять 10-15 хвилин, потім їх виймають. У невеликій кількості отриманого відвару розводять крокмаль, вливають у основну кількість відвару та перемішують. Доводять до кипіння. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі $+12$ °С.Температура подачі $+12-14$ °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, однорідний

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий ягіді

Колір - прозорий з вишневим відтінком

Консистенція - рідка, еластична, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,14	0,00	9,94	42,12
125	0,2	0,0	12,4	52,6
150	0,2	0,0	14,9	63,2
200	0,3	0,0	19,9	84,2

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 11.07

Напій з молоком
Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Какао-порошок	16,5	16,5	3,3	3,3	2,5	2,5	1,7	1,7
2	Молоко 2,5% (МП, Л)	950,0	950,0	190,0	190,0	142,5	142,5	95,0	95,0
3	Вода питна	100,0	100,0	20,0	20,0	15,0	15,0	10,0	10,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

В какао-порошок додають окріп (50 г) і розтирають до однорідної маси. Потім вливають масу в кип'ячене молоко, і потімномішуючи, додають другу частину окропу. Доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури $+55-65^{\circ}\text{C}$. Температура подачі $+55-65^{\circ}\text{C}$

Спосіб реалізації (подачі) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, не прозорий, світло-коричневий

Смак та запах - притаманний молоку та какао

Колір - світло-коричневий

Консистенція - рідка, однорідна, без утворення плівки на поверхні

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,06	2,75	4,93	56,24
125	3,82	3,44	6,16	70,30
150	4,58	4,13	7,39	84,36
180	5,50	4,95	8,87	101,23
200	6,11	5,50	9,85	112,48

Технологічна карта № 11.06

Напій з шипшини
Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Плоди шипшини сушені	100,0	100,0	10,0	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0
2	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	200,0	200,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

Плоди шипшини перебрають, промивають під проточною водою. У кип'ячу воду додають підготовлені плоди шипшини, варять впродовж 10-15 хв при слабкому кипінні. Настояють 1-2 години. Охолюють до температури $12-15^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 години після охолодження, при температурі $+12^{\circ}\text{C}$. Температура подачі $+10-12^{\circ}\text{C}$

Спосіб реалізації (подачі) споживачу

Напій подається охолодженим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий, властивий відвару Смак та запах - кисло-солодкий, притаманний

Колір - прозорий з червоним відтінком Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,80	0,00	12,00	56,80
150	4,20	0,00	18,00	85,20
180	5,04	0,00	21,60	102,24
200	5,60	0,00	24,00	113,60

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Маршасва НАМН України"
25010, м.Київ-94, вул.Попудренка,50

Технологічна карта № 11.09

Чай з мелісою

Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Меліса	3,5	3,5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

До кип'яченої води додають мелісу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подавання) напою

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтого забарвлення

Смак та запах - притаманний мелісі Колір - жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,24	0,61
150	0,00	0,00	0,36	0,92
180	0,00	0,00	0,43	1,10
200	0,00	0,00	0,48	1,22

Технологічна карта № 11.10

Чай з липою

Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Липа	3,5	3,5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

До окропу додають липу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подавання) напою

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтого забарвлення

Смак та запах - притаманний липі Колір - жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,12	0,41
150	0,00	0,00	0,17	0,62
180	0,00	0,00	0,21	0,74
200	0,00	0,00	0,23	0,82

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Найменування продукту	Маса, г		Маса, г		Маса, г	
	Брутто, г	Нето, г	Брутто, г	Нето, г	Брутто, г	Нето, г
Кефір (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0
або молоко (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0
або сметана (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0
або йогурт (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до закладки порцій та подають охолодженими.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 год. з моменту порціонування за температури 10-14 °С. Температура подачі 10-14 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, білий

Смак та запах - притаманний молоку або кисломолочним продуктам Колір - білий

Консистенція - молока - рідка, кисломолочних продуктів - в'язка, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: КЕФІР				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,4	1,3	2,0	25,0
75	2,1	1,9	3,0	37,5
100	2,80	2,50	4,00	50,00
125	3,5	3,1	5,0	62,5

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Молоко				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,6	1,3	2,4	30,5
75	2,3	1,9	3,5	45,8
100	3,10	2,50	4,70	61,00
125	3,9	3,1	5,9	76,3
150	4,7	3,8	7,1	91,5
200	6,2	5,0	9,4	122,0

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Сметана 20%				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,4	10,0	1,6	101,5
75	2,0	15,0	2,3	152,3
100	2,70	20,00	3,10	203,00
125	3,4	25,0	3,9	253,8

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Йогурт				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,58	5,00	4,26	68,79
125	2,0	6,3	5,3	86,0

Краснопільська гімназія
Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії
Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 12.01

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ПРОМІСЛОВОГО ЗДОРОВ'Я
імені Леоніда ГІГІЄ" НАМН України"
вул. Гомудівська, 50

Фрукти

Категорія: десертні страви

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Апельсин	1490	1000	74,5	50,0	111,8	75,0	149,0	100,0
2	Банан	1670	1000	83,5	50,0	125,3	75,0	167,0	100,0
3	Виноград	1040	1000	52,0	50,0	78,0	75,0	104,0	100,0
4	Груша	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
5	Мандарин	1350	1000	67,5	50,0	101,3	75,0	135,0	100,0
6	Яблуко	1140	1000	57,0	50,0	85,5	75,0	114,0	100,0
7	Слива	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
8	Персик	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
9	Диня	1560	1000	78,0	50,0	117,0	75,0	156,0	100,0
10	Кавун	1920	1000	96,0	50,0	144,0	75,0	192,0	100,0
11	Абрикос	1160	1000	58,0	50,0	87,0	75,0	116,0	100,0
12	Полуниця	1080	1000	54,0	50,0	81,0	75,0	108,0	100,0
13	Черешня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
14	Вишня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві Наприклад : (МІ - молочні продукти, Я - яйця); Л - лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі плоди, ягоди, фрукти та бахчеві перед подачею перебирають, видаляють плодоніжки, сміттєві домішки, ретельно промивають проточною холодною водою. Цитрусові, бахчеві та деякі фрукти перед подачею очищують від шкірки та нарізають відповідної маси. Подають натуральними без цукру та інших підсолоджувачів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Нарізані фрукти, ягоди, цитрусові та бахчеві зберігають не підлягають, після механічної кулінарної обробки відразу реалізуються

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подається порційно свіжими без додаткових підсолоджувачів

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ СТРАВИ:

Зовнішній вигляд - форма притаманна плодам, ягодам, цитрусовим та бахчевим культурам. Форми листя, кашуна прямокутна, рівномірно нарізані на пматочки. Яблука та груші нарізають у формі часточок. Банани нарізають довільної форми

Смак і запах - характерні для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур Консистенція - соковита, шльня виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур

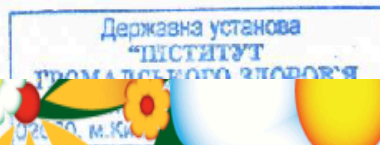
ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

№ п/п	Найменування сировини	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Апельсин	50	0,5	0,1	5,5	25,0
2	Банан		0,8	0,1	10,9	47,5
3	Виноград		0,5	0,0	8,5	36,0
4	Груша		0,2	0,2	5,5	21,0
5	Мандарин		0,4	0,1	4,5	19,0
6	Яблуко		0,2	0,2	5,9	26,2
7	Слива		0,3	0,1	5,0	24,0
8	Персик		0,5	0,1	5,0	23,0
9	Диня		0,3	0,1	4,5	18,0
10	Кавун		0,3	0,1	3,0	14,0
11	Абрикос		0,4	0,1	6,0	20,3
12	Полуниця		0,2	0,1	1,6	8,8
13	Черешня		0,5	0,2	7,2	32,4
14	Вишня		0,4	0,1	6,3	25,3
15	Апельсин	75	0,7	0,2	8,3	37,5
16	Банан		1,1	0,2	16,4	71,3
17	Виноград		0,8	0,0	12,8	54,0
18	Груша		0,3	0,2	8,3	31,5
19	Мандарин		0,6	0,2	6,8	28,5
20	Яблуко		0,3	0,3	8,9	39,3
21	Слива		0,4	0,2	7,5	36,0
22	Персик		0,7	0,2	7,5	34,5
23	Диня		0,4	0,1	6,8	27,0
24	Кавун		0,5	0,1	4,5	21,0
25	Абрикос		0,5	0,1	9,0	30,5
26	Полуниця		0,3	0,2	2,3	13,1
27	Черешня		0,7	0,3	10,8	48,5
28	Вишня		0,6	0,2	9,4	38,0
29	Апельсин	100	0,9	0,2	11,0	50,0
30	Банан		1,5	0,2	21,8	95,0
31	Виноград		1,0	0,0	17,0	72,0
32	Груша		0,4	0,3	11,0	42,0
33	Мандарин		0,8	0,2	9,0	38,0
34	Яблуко		0,4	0,4	11,8	52,4
35	Слива		0,5	0,3	10,0	48,0
36	Персик		0,9	0,2	10,0	46,0
37	Диня		0,5	0,1	9,0	36,0
38	Кавун		0,7	0,2	6,0	28,0
39	Абрикос		0,7	0,1	12,0	40,6
40	Полуниця		0,4	0,2	3,1	17,5
41	Черешня		0,9	0,4	14,4	64,7
42	Вишня		0,8	0,2	12,5	50,6

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ



№	Найменування сировини	Маса, г		Маса, г		Маса, г		Маса, г	
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	1000	800	51,9	4,5	77,8	62,3		
2	Горошок зелений свіжоморожений	110	110	4,6	4,5	6,9	6,8		
3	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	35	35	2,5	2,5	3,8	3,8		
4	Ядра насіння соняшника	50	50	1,8	1,8	2,7	2,6	5	5
5	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Капусту білокачанну свіжу шинкують. Ядра насіння соняшника прогрівають в духовій шафі при температурі 80 °C протягом 15 хвилин. Капусту і горошок змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють олією ароматною, посипають ядрами насіння соняшника.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, посипають ядрами насіння соняшника.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, капуста нашинкована, перемішана з горошком зеленим і олією, зверху по Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з приємним ароматом і присмаком прогрітих ядер насіння соняшника і олії аром Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви

Консистенція - хрустка, соковита, не жорстка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,5	3,3	2,6	47,2
75	2,2	4,9	3,9	70,8
100	2,95	6,56	5,21	94,37

Технологічна карта № 1.24

Салат з капустою та морквою

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	750	600	37,5	30,0	56,3	45,0	75,0	60
2	Морква столова свіжа до 01.01.	438	350	21,9	17,5	32,8	26,3	43,8	35
	Морква столова свіжа з 01.01.	467	350	23,3	17,5	35,0	26,3	46,7	35
3	Сік лимона	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Паприка мелена копчена	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Олія соняшникова	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищують, нарізають соломкою. Капусту миють, шинкують. Овочі змішують, додають сіль, перець чорний мелений, сік лимона, паприку мелену копчену. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кропом або

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком паприки меленої копченої.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

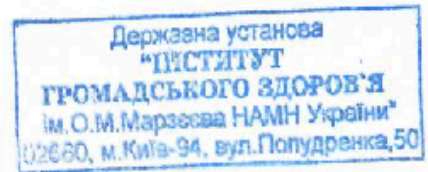
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,8	1,7	2,9	32,0
75	1,1	2,6	4,4	48,0
100	1,51	3,45	5,83	64,02

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 1.27



Салат з червоної капусти з соусом "Вінегрет"
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста червонокочанна свіжа	375	300	18,8	15,0	28,1	22,5	37,5	30
2	Капуста білокрочанна свіжа	831	665	41,6	33,3	62,3	49,9	83,125	66,5
3	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, шинкують. Підготовлені овочі змішують, перед подачею заправляють соусом "Вінегрет".

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подачі) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,8	2,6	30,3
75	1,1	2,7	3,9	45,5
100	1,43	3,60	5,23	60,63
150	2,15	5,39	7,85	90,95

Технологічна карта № 1.28

Салат з капусти з ароматною олією
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокрочанна свіжа	1213	970	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97,0
2	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3,0
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, шинкують, додають сіль. Перед подачею заправляють ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подачі) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,6	2,2	27,7
75	1,1	2,5	3,3	41,5
100	1,5	3,3	4,4	55,4

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
імені О.М.Мазаракі НАН України"

Юлія МИГАЛЬ

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Вихід у н.р.		Вихід у н.р.		Вихід у н.р.	
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1063	850	33,1	2,5	35,0	2,5	35,0	2,5
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1133	850	56,7	2,5	58,0	2,5	58,0	2,5
2	Сметана (МП, Л)	160	160	8,0	8,0	12,0	12,0	12,0	12,0
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
4	Перець чорний	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
5	Хмелі сушені	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Піготовлений буряк відварюють або запікають до готовності, очищають та нарізають соломкою. Додають сіль, хмелі сушені, перець чорний мелений. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк подрібнений, пермішаний зі сметаною

Смак та запах - приємні, притаманні свіжому буряку та сметані

Колір - рожевий

Консистенція - пружна, притаманна свіжому буряку

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,9	1,7	4,3	35,8
75	1,4	2,5	6,5	53,7
100	1,82	3,37	8,63	71,63

Технологічна карта № 1.36

Салат зі буряка з ароматною олією

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норми виходу на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1213	970,0	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97,0		
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1293	970,0	64,7	48,5	97,0	72,8	129,3	97,0		
2	Олія "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3		
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
4	Сік лимона	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
5	Орегано сушений	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2		
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100			

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Піготовлений буряк відварюють або запікають до готовності, очищають та нарізають соломкою. Додають сіль, орегано, лимонний сік. При відпусканні заправляють олією ароматною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк подрібнений, пермішаний з олією

Смак та запах - приємні, притаманні свіжому буряку, лимону та ароматній олії

Колір - бордовий

Консистенція - пружна, притаманна свіжому буряку

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,8	1,6	4,6	34,6
75	1,2	2,4	6,9	51,9
100	1,55	3,19	9,23	69,25

ЗАТВЕРДЖУЮ

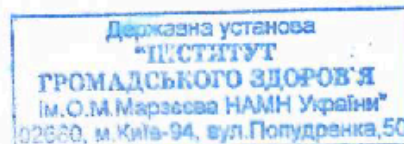
Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 1.43

Асирті овочеве

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	625	500,0	93,8	75,0	75,0	60,0	62,5	50,0		
	Морква столова свіжа з 01.01.	667	500,0	100,0	75,0	80,0	60,0	66,7	50,0		
2	Огірки тепличні-парникові свіжі	255	250,0	38,3	37,5	30,6	30,0	25,5	25,0		
	Огірки ґрунтові свіжі	313	250,0	46,9	37,5	37,5	30,0	31,3	25,0		
3	Перець солодкий свіжий	240	180,0	36,0	27,0	28,8	21,6	24,0	18,0		
4	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0		
5	Насіння кунжуту білого (К)	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0		
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100			

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (К) кукурудза;

Харчові продукти і продовольчі сировини, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву мийть, очищують, нарізають соломкою. Перець солодкий свіжий мийть, підрізають навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням, нарізають соломкою. Огірки свіжі мийть, нарізають ламтиками. При відпусканні заправляють олією соняшниковою і посипають насінням кунжуту.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ... +8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подачі) споживачу

Асирті викладають горкою в центрі тарілки, поливають олією соняшниковою, посипають насінням кунжуту білого.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі нарізані рівними смужками

Колір - властивий кожному інгредієнту

Смак, запах - властивий кожному інгредієнту

Консистенція - овочі свіжі та хрумкі

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,0	3,1	2,7	43,2
75	1,5	4,7	4,0	64,8
100	1,98	6,25	5,33	86,44

Технологічна карта № 1.44

Вінегрет

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста квашена	100,0	70,0	5,0	3,5	7,5	5,3	10,0	7,0		
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	413	310,0	20,7	15,5	31,0	23,3	41,3	31,0		
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	443	310,0	22,1	15,5	33,2	23,3	44,3	31,0		
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	477	310,0	23,8	15,5	35,8	23,3	47,7	31,0		
2	Картопля свіжа з 01.03.	517	310,0	25,8	15,5	38,8	23,3	51,7	31,0		
	Морква столова свіжа до 01.01.	250	200,0	12,5	10,0	18,8	15,0	25,0	20,0		
3	Морква столова свіжа з 01.01.	267	200,0	13,3	10,0	20,0	15,0	26,7	20,0		
4	Цибуля ріпчаста свіжа	83	70,0	4,2	3,5	6,3	5,3	8,3	7,0		
	Буряк столовий свіжий до 01.01.	250	200,0	12,5	10,0	18,8	15,0	25,0	20,0		
5	Буряк столовий свіжий з 01.01.	267	200,0	13,3	10,0	20,0	15,0	26,7	20,0		
6	Горошок свіжоморожений	100,0	100,0	5,0	5,0	7,5	7,5	10,0	10,0		
7	Петрушка зелена свіжа	34	25,0	1,7	1,3	2,5	1,9	3,4	2,5		
8	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0		
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100			

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольчі сировини, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Відварені очищені буряки, картоплю і моркву нарізають кубиком. Буряк заправляють окремо олією. Капусту квашену перебирають, віджимають і шинкують. Якщо капуста кисла, то промивають у холодній воді. Цибулю ріпчасту очищують, промивають, нарізають напівкільцями. Горошок свіжоморожений відварюють до готовності. Петрушку зелену свіжу промивають, обсушують, нарізають завдовжки 1-1,5 см. Підготовлені овочі змішують, перед подачею заправляють соусом "Вінегрет".

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ... +8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подачі) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі нарізані кубиком, рівномірно перемішані і заправлені соусом.

Смак і запах - прикметні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - притаманний інгредієнтам страви.

Консистенція - м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,92	1,75	6,04	43,33
75	1,38	2,62	9,06	65,00
100	1,84	3,49	12,08	86,67
125	2,3	4,4	15,1	108,3
150	2,76	5,24	18,12	130,00

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 4.12

Куряче стегно в гірчичному соусі
Категорія: Основні страви.Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Маршася НАМН України"
02080, м.Київ-84, вул.Полудранка,50

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче без кістки зі шкірою	1700,0	1400,0	85,0	70,0	127,5	105,0	153,0	126,0	170,0	140,0
2	Вода питна	175,0	175,0	8,8	8,8	13,1	13,1	15,8	15,8	17,5	17,5
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
4	Імбир сухий мелений	20,0	20,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,8	1,8	2,0	2,0
5	Соус "Гірчича" (ТК № 10.07) (ГЦ)	15,0	15,0	0,8	0,8	1,1	1,1	1,4	1,4	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		90		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчича;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Змішують воду, сіль, імбир та соус "Гірчича". Курячі стегна очищують від шкіри, нарізають на шматки по 30-35 г, викладають на деко і заливають підготовленим соусом. Запікають при температурі 180°C протягом 20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву подають з гарніром на скляній мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - золотистий.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ.

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	13,3	5,0	2,3	109,6
75	19,9	7,5	3,4	164,5
90	23,9	9,1	4,1	197,4
100	26,55	10,06	4,55	219,28
125	33,2	12,6	5,7	274,1

Технологічна карта № 4.13

Курка тушкована в соусі гуляш з кмном

Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	1030,9	1000,0	72,2	70,0	123,7	120,0	103,1	100,0		
2	Томатна паста	155,0	155,0	10,9	10,9	18,6	18,6	15,5	15,5		
3	Кмн сухий (зерно)	4,0	4,0	0,3	0,3	0,5	0,5	0,4	0,4		
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,4	0,4	0,3	0,3		
5	Паприка мелена	8,0	8,0	0,6	0,6	1,0	1,0	0,8	0,8		
6	Цукор білий кристалічний	10,0	10,0	0,7	0,7	1,2	1,2	1,0	1,0		
7	Олія соняшникова	15,0	15,0	1,1	1,1	1,8	1,8	2,7	2,7		
	Маса тушкованого м'яса		720,0		50,4		86,4		72		
	Маса соусу гуляш для подачі		280,0		19,6		33,6		28,0		
Вихід готової страви, г		1000		70		120		100			

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для соусу змішують томатну пасту, 150 мл води, сіль, цукор, олію, кмн та паприку. Філе куряче нарізають на шматочки по 30-35 г, складають в товстостінний посуд, заливають соусом та тушкують при температурі 180°C, поступово додаючи воду, протягом 20-25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву зі свіжким чи сухим кропом або петрушкою. Температура подачі +65-75 °C

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - терновий.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ.

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	15,2	3,5	2,5	110,0
90	19,5	4,6	3,3	141,4
100	21,70	5,06	3,63	157,15
120	26,0	6,1	4,4	188,6

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

Технологічна карта № 4.01

Капуста тушкована з овочами та курячим м'ясом

Категорія: Основні страви (овочева тушкована страва з наповнювачем).

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім.О.М.Марзєєва НАМН України"
48500, м.Київ, 24, вул.Полудранка,50

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче (ошоложене)	480	480,0	120,0	120,0	96,0	96,0	86,4	86,4	72,0	72,0	48,0	48,0
2	Капуста білокачанна свіжа	588	470,0	146,9	117,5	117,5	94,0	105,8	84,6	88,1	70,5	58,8	47,0
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,3	0,3
4	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	31,3	25,0	25,0	20,0	22,5	18,0	18,8	15,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	33,3	25,0	26,7	20,0	24,0	18,0	20,0	15,0	13,3	10,0
5	Цибуля ріпчаста	119	100,0	29,8	25,0	23,8	20,0	21,4	18,0	17,9	15,0	11,9	10,0
6	Перець солодкий білий	133,3	100,0	33,3	25,0	26,7	20,0	24,0	18,0	20,0	15,0	13,3	10,0
7	Томатна паста	30,0	30,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,0	3,0
8	Кмин	5,0	5,0	1,3	1,3	1,0	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
9	Олія соняшникова рафінована	20	20	5,0	5,0	4,0	4,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,0	2,0
10	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,5	2,5	2,0	2,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		345		86,3		69,0		62,1		51,8		34,5
	Маса тушкованих овочів		655		163,8		131,0		117,9		98,2		65,5
Вихід готової страви, г			1000		250		200		180		150		100

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза; (МІ) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

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 свіжа капуста гірчить, то перед тушкуванням її опарюють протягом 3-5 хв. Підготовлені та нарізані соломкою моркву, перець солодкий та цибулю пасерують на 1/2 порції рослинної олії з томатною пастою і кмином. М'ясо нарізають кубиками масою 30-35 г, обсмажують на пателні з додаванням 1/2 порції рослинної олії. До напівготової капусти додають пасеровані з томатною пастою овочі та обсмажене м'ясо, тушкують 10 хв, за 5 хв до кінця тушкування додають сіль та вершкове масло.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - $+65-75^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

На тарілку викладають капусту, на неї зверху кладуть шматочки м'яса відповідно до маси порції. При відпуску можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2-3 г на 1 порцію).

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Форма нарізання овочів однакова, збережена після приготування.

Смак і запах. Смак – кисло-солодкий. Запах – властивий овочам, без запаху пареної капусти, підгорілих овочів і томатної пасты, з ароматом кмину і томату.

Колір. Світло-коричневий.

Консистенція. Соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,41	5,68	4,79	124,60
150	17,11	8,51	7,18	186,90
180	20,53	10,22	8,62	224,28
200	22,81	11,35	9,57	249,20
250	28,52	14,19	11,97	311,50

Краснопільська гімназія

Краснопільської селищної ради Сумської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Краснопільської гімназії

Юлія МИГАЛЬ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 796

КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

Булочка домашня

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Голунова Л.Є. видавництво «Профі-інформ» 2005 р.

Найменування продуктів	Маса		Хімічний склад			Енергетична цінність (ккал.)
	брутто (г)	нетто (г)	білки (г)	жири (г)	вуглеводи(г)	
Вихід страви		60	4,37	7,07	36.8	228,2
Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	41	41				
Сіль йодована	0,4	0,4				
Масло вершкове 82% жирності або олія (МП Л)	9	9				
Цукор білий кристалічний	7	7				
Дріжжі сухі	0,6	0,6				

Відхилення до маси порції + - 3%

Наявність харчових алергенів у страві: Г- глютен , МП молочні продукти, Л лактоза .

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляють готові страви , відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання та зберігання.

Технологія приготування булочок

Приготувати опарне дріжджове тісто, поділити на порції. Зкочати у вигляді кульок та покласти на змащений жиром лист на відстані 3-4 см одна від одної. Залишити для розстоювання на 15 хв. Випікати при температурі 220 *С 20 хв. Перед випіканням можна посипати цукром або змастити яйцем. Охолодити. Відпустити.

Зовнішній вигляд – виріб повинен мати правильну форму, на поверхні рівномірна рум'яна кірочка.

Смак і запах – властивий випеченим виробам із дріжджового тіста.

Консистенція – м'якіш сухий, пористий, пружний.

Термін реалізації 1-2 години з моменту приготування.