

# Напитки

МБОУ СОШ № 91 Магистровский

наименование предприятия

Утверждено  
Директор



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91**

Наименование блюда

Какао с молоком

Рецептура № 642

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

**Рецептура**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |                   |            |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
|                             | с 7 до 11 лет                 |            | с 12 лет и старше |            |
|                             | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г         | нетто, г   |
| Какао-порошок               | 4                             | 4          | 5                 | 5          |
| Молоко питьевое             | 130                           | 130        | 130               | 130        |
| Сахар                       | 15                            | 15         | 15                | 15         |
| Вода питьевая               | 75                            | 75         | 75                | 75         |
| <b>Выход готового блюда</b> |                               | <b>200</b> |                   | <b>200</b> |

**Технология приготовления**

растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

**Цвет:** Светло - шоколадный

**Вкус:** Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

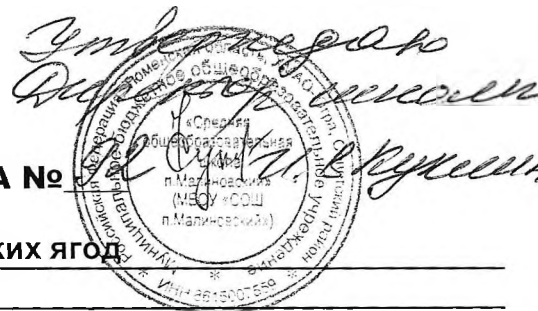
**Запах:** Шоколадный, с ароматом кипячёного молока

**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 3,4      | 3,2     | 21,2        | 127                           | 200      |

ИП ООО «Малиновка»  
наименование предприятия



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кисель из свежих ягод

Рецептура № 505

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

### Рецептура

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |
|------------------------------|-------------------------------|------------|--|
|                              | 1 порция                      |            |  |
|                              | брутто, г                     | нетто, г   |  |
| Вишня свежемороженая         | 25,2                          | 24         |  |
| или Смородина свежемороженая | 25,2                          | 24         |  |
| или Клюква свежемороженая    | 25,2                          | 24         |  |
| Сахар                        | 15                            | 15         |  |
| Крахмал                      | 7                             | 7          |  |
| Вода питьевая                | 188                           | 188        |  |
| <b>Выход готового блюда</b>  |                               | <b>200</b> |  |

### Технология приготовления

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Замороженные ягоды оттаивают. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. *Крахмал подготавливают следующим образом:* его разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная (без комком заварившегося крахмала), прозрачная масса

**Цвет:** Ягод, из которых изготовлен кисель

**Вкус:** Кисло-сладкий с привкусом ягод

**Запах:** Ягод, из которых изготовлен кисель

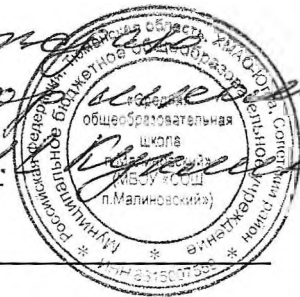
**Консистенция:** Киселя средней густоты, слегка желеобразная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,3      | 0,2     | 21,5        | 89                            | 200      |

МБОУ СОШ № 10  
наименование предприятия

Утверждаю  
Директор  
Сурф. У. [подпись]  
МБОУ СОШ № 10  
п. Малиновский



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

Наименование блюда

Компот из вишен и яблок

Рецептура № 513

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г. Пермь

### Рецептура

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |  |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|--|--|
|                             | 1 порция                      |            |  |  |
|                             | брутто, г                     | нетто, г   |  |  |
| Яблоки свежие               | 26                            | 23         |  |  |
| Вишня свежемороженая        | 19                            | 18         |  |  |
| Вода питьевая               | 185                           | 185        |  |  |
| Сахар                       | 15                            | 15         |  |  |
| <b>Выход готового блюда</b> |                               | <b>200</b> |  |  |

### Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Свежемороженую вишню предварительно оттаивают, перебирают и промывают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный горячий сироп погружают яблоки, варят не более 5-6 мин. Затем добавляют подготовленную вишню и доводят до кипения. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Отвар прозрачный с наличием ягод вишни

**Цвет:** Вишневый

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Аромат вишни и яблок

**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,2      | 0,1     | 19,1        | 78                            | 200      |

МБОУ СОШ № 1 Малосельский

наименование предприятия



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

Наименование блюда

Компот из кураги

Рецептура № 638

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

#### Рецептура

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|--|
|                             | 1 порция                      |            |  |
|                             | брутто, г                     | нетто, г   |  |
| Курага                      | 20                            | 20         |  |
| Вода питьевая               | 208                           | 208        |  |
| Сахар                       | 15                            | 15         |  |
| <b>Выход готового блюда</b> |                               | <b>200</b> |  |

#### Технология приготовления

Подготовленную курагу моют, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин. Охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

**Вкус:** Приятный, сладкий или кисло-сладкий

**Запах:** Варёной кураги

**Консистенция:** Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,8      | 0,0     | 27,2        | 112                           | 200      |

*МБОУ СОШ № 1*  
наименование предприятия



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95**

Наименование блюда Компот из свежих плодов  
Рецептура № 585 колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

**Рецептура**

| Наименование сырья                           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |  |
|--|-------------------------------|------------|--|--|
|  | 1 порция                      |            |  |  |
|  | брутто, г                     | нетто, г   |  |  |
| Яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом) | 45,6                          | 40         |  |  |
| или Груши свежие                             | 44                            | 40         |  |  |
| Вода питьевая                                | 181                           | 181        |  |  |
| Сахар  | 15                            | 15         |  |  |
| или Апельсины свежие                         | 60                            | 40         |  |  |
| Вода питьевая                                | 155                           | 155        |  |  |
| Сахар  | 15                            | 15         |  |  |
| <b>Выход готового блюда</b>                  |                               | <b>200</b> |  |  |

**Технология приготовления**

Яблоки, или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Или апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками

**Цвет:** В зависимости от фрукта

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Свойственный данному фрукту, приятный

**Консистенция:** Мягкая, соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,2      | 0,0     | 20,6        | 83                            | 200      |

ИВГУ СМН. Мамонтовский

наименование предприятия



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96**

Наименование блюда

**Компот из смеси сухофруктов**

Рецептура № 639

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |  |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|--|--|
|                             | 1 порция                      |            |  |  |
|                             | брутто, г                     | нетто, г   |  |  |
| Сухофрукты                  | 20,3                          | 20         |  |  |
| Вода питьевая               | 205                           | 205        |  |  |
| Сахар                       | 15                            | 15         |  |  |
| <b>Выход готового блюда</b> |                               | <b>200</b> |  |  |

**Технология приготовления**

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности

**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

**Вкус:** Приятный, сладкий или кисло-сладкий

**Запах:** Варёных плодов и ягод

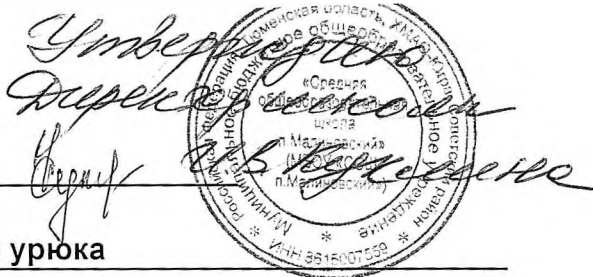
**Консистенция:** Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,7      | 0,0     | 23,9        | 98                            | 200      |

МБОУ СОШ № 97 Малые Новоселки  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 97**



Наименование блюда Компот из урюка

Рецептура № 638 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |  |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|--|--|
|                             | 1 порция                      |            |  |  |
|                             | брутто, г                     | нетто, г   |  |  |
| Урюк                        | 25                            | 25         |  |  |
| Вода питьевая               | 208                           | 208        |  |  |
| Сахар                       | 15                            | 15         |  |  |
| <b>Выход готового блюда</b> |                               | <b>200</b> |  |  |

**Технология приготовления**

Подготовленный урюк заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин., затем охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

**Вкус:** Приятный, сладкий или кисло-сладкий

**Запах:** Варёных ягод

**Консистенция:** Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

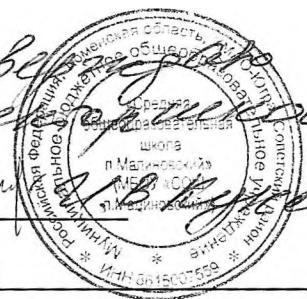
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 1,0      | 0,0     | 31,2        | 129                           | 200      |



МБОУ СОШ № 10 Магнитогорский

наименование предприятия

Утверждено  
Директор  
И.В. Вукашин



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда Компот из ягод

Рецептура № 511 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |
|------------------------------|-------------------------------|------------|--|
|                              | 1 порция                      |            |  |
|                              | брутто, г                     | нетто, г   |  |
| Вишня свежемороженая         | 21                            | 20         |  |
| или Смородина свежемороженая | 21                            | 20         |  |
| Вода питьевая                | 165                           | 165        |  |
| Сахар                        | 20                            | 20         |  |
| <b>Выход готового блюда</b>  |                               | <b>200</b> |  |

**Технология приготовления**

Замороженные ягоды оттаивают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный сироп погружают предварительно перебранные и промытые ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Отвар прозрачный с наличием ягод

**Цвет:** Красноватый

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Варёных ягод

**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

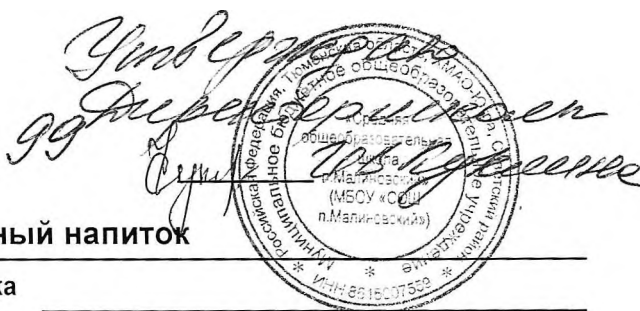
**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,5      | 0,2     | 28,1        | 116                           | 200      |

АВУС СММ и Малые предприятия

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99**



Наименование блюда

**Кофейный напиток**

Рецептура № 690

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|--|
|                             | 1 порция                      |            |  |
|                             | брутто, г                     | нетто, г   |  |
| Кофейный напиток            | 4                             | 4          |  |
| Вода питьевая               | 120                           | 120        |  |
| Сахар                       | 10                            | 10         |  |
| Молоко питьевое             | 100                           | 100        |  |
| <b>Выход готового блюда</b> |                               | <b>200</b> |  |

**Технология приготовления**

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

**Цвет:** Светло - коричневый

**Вкус:** Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

**Запах:** Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

**Консистенция:** Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 2,3      | 2,5     | 14,8        | 91                            | 200      |



АИВДУ СООПТМЭММОНОВСКОЕ

наименование предприятия



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Сок в ассортименте**

Рецептура № 518

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

| Набор сырья                 | Расход сырья и полуфабрикатов |            |  |  |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|--|--|
|                             | 1 порция                      |            |  |  |
|                             | брутто, г                     | нетто, г   |  |  |
| Сок в ассортименте          | 200                           | 200        |  |  |
| <b>Выход готового блюда</b> |                               | <b>200</b> |  |  |

**Технология приготовления**

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствии с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2 л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку

**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок

**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок

**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей

**Консистенция:** Жидкая, однородная.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,2      | 0,0     | 28,0        | 113                           | 200      |
| 0,5      | 0,0     | 26,3        | 107                           | 200      |
| 0,4      | 0,0     | 22,0        | 90                            | 200      |

АОУСДМ «Массажное»

наименование предприятия



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

**Чай с лимоном**

Наименование блюда

Рецептура № 686

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |                   |          |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-------------------|----------|
|                             | с 7 до 11 лет                 |          | с 12 лет и старше |          |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г         | нетто, г |
| Чай в/с                     | 1                             | 1        | 2                 | 2        |
| Вода питьевая               | 54                            | 54       | 54                | 54       |
| <b>Чай-заварка</b>          | <b>50</b>                     |          | <b>50</b>         |          |
| Сахар                       | 15                            | 15       | 15                | 15       |
| Лимон                       | 8                             | 7        | 8                 | 7        |
| Вода питьевая               | 150                           | 150      | 150               | 150      |
| <b>Выход готового блюда</b> | <b>200/7</b>                  |          | <b>200/7</b>      |          |

**Технология приготовления**

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный, нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

**Цвет:** Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом лимона

**Запах:** Запах соответствующий виду чая, с лимоном

**Консистенция:** Жидкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,3      | 0,0     | 15,2        | 62                            | 200/7    |

*Школа № 13*

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13**

*Утверждено*  
*Директор*  
*С. В. В. В. В.*



Наименование блюда

**Чай с сахаром**

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |                   |          |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-------------------|----------|
|                             | с 7 до 11 лет                 |          | с 12 лет и старше |          |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г         | нетто, г |
| Чай в/с                     | 1                             | 1        | 2                 | 2        |
| Вода питьевая               | 54                            | 54       | 54                | 54       |
| <b>Чай-заварка</b>          | <b>50</b>                     |          | <b>50</b>         |          |
| Сахар                       | 15                            | 15       | 15                | 15       |
| Вода питьевая               | 150                           | 150      | 150               | 150      |
| <b>Выход готового блюда</b> | <b>200</b>                    |          | <b>200</b>        |          |

**Технология приготовления**

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок

**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого

**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром

**Аромат:** Свежезаваренного чая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,2      | 0,0     | 15,0        | 61                            | 200      |

АОУ ССНММТК

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104**



Наименование блюда

**Чай со смородиной и с сахаром**

Рецептура № 54-6гн-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г. Новосибирск

**Рецептура**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |                   |            |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-------------------|------------|
|                             | с 7 до 11 лет                 |          | с 12 лет и старше |            |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г         | нетто, г   |
| Чай в/с                     | 1                             | 1        | 2                 | 2          |
| Вода питьевая               | 54                            | 54       | 54                | 54         |
| <b>Чай-заварка</b>          | <b>50</b>                     |          | <b>50</b>         |            |
| Сахар                       | 12                            | 12       | 12                | 12         |
| Смородина черная            | 12,8                          | 12       | 12,8              | 12         |
| Вода питьевая               | 150                           | 150      | 150               | 150        |
| <b>Выход готового блюда</b> | <b>200</b>                    |          |                   | <b>200</b> |

**Технология приготовления**

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. Разливают по стаканам, порционно добавляют ягоды. Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой (свежемороженые не размораживая). Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

**Цвет:** Светло - коричневый, прозрачный, слегка красноватый. Без наличия чаинок и чайной пыли

**Вкус:** Свежезаваренного чая с приятным вкусом смородины

**Запах:** Аромат чая со свежей смородиной

**Консистенция:** Жидкая

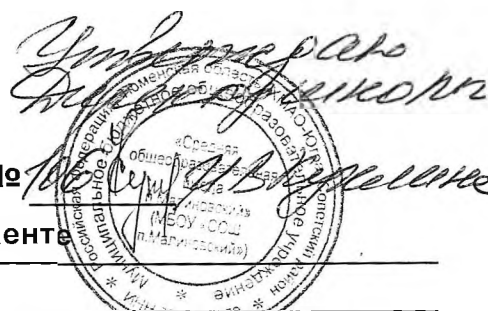
**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,3      | 0,0     | 12,3        | 50                            | 200      |





АО «Сбербанк России»  
наименование предприятия



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование блюда

Фрукты в ассортименте

Рецептура № 458

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г. Москва

### Рецептура

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |  |  |
|-----------------------|-------------------------------|----------|--|--|
|                       | 1 порция                      |          |  |  |
|                       | брутто, г                     | нетто, г |  |  |
| Фрукты в ассортименте | 100                           | 100      |  |  |
| Фрукты в ассортименте | 130                           | 130      |  |  |
| Фрукты в ассортименте | 150                           | 150      |  |  |

### Технология приготовления

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины перед подачей не очищают. Срок реализации не более 2 часов.

### Органолептические показатели

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,4      | 0,0     | 14,4        | 59                            | 100      |
| 0,1      | 0,2     | 5,7         | 25                            | 100      |
| 0,6      | 0,5     | 19,9        | 87                            | 130      |
| 0,6      | 0,5     | 28,0        | 119                           | 130      |
| 0,6      | 0,0     | 21,6        | 89                            | 150      |