

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Хек смажений

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990 р., стор 165, №195, норми закладки сировини для риби згідно табл.27 «Збірник рецептур страв для підприємств громадського харчування» 1978 р.

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Хек заморожений, вичищений без голів	78	59	117	89	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Олія	3,5	3,5	5	5	
Борошно	3,5	3,5	5	5	
Маса смаженої риби		50	-	75	
Вихід		50	-	75	

**Білки, гр.:9,7\14,6; Жири, гр.:4,7\7; Вуглеводи, гр.:2,3\3,5;  
Енергоцінність, ккал.: 114\171**

### Технологія приготування страви

Порційні шматки риби обробляють на філе зі шкірою і реберними кістами. На поверхні шкіри робимо 2-3 надрізи ножом посипаємо сіллю, паніруємо в борошні, та кладуть на розігріту з жиром сковороду. Смажать з обох сторін до утворення рум'яної шкірочки (10 – 20 хвилин) і доводять до готовності в жаровій шафі протягом 5 - 7 хвилин при температурі 250 – 280 С°. Температура подачі страви 65-70 С. Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** куски риби зберегли форму або частково деформувалися, рівномірно обсмажені;

**Колір:** м'якоти риби – білий або світло – сірий, скоринки – золотистий або світло коричневий;

**Смак і запах:** характерний смаженій рибі;

**Консистенція:** риби - м'яка, соковита, дозволяється незначне розшарування м'якоти.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Суп картопляний з горохом

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 76, №81

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Картопля з 01.09 по 31.10	66	50	80	60	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
з 01.11 по 31.12	71	50	86	60	
з 01.01 по 28-29.02	77	50	93	60	
з 01.03 до молоді	84	50	100	60	
Молода до 01.09	62	50	75	60	
Горох луцений або горошок консервований	25,2	25	30,3	30	
Морква	15,8	12,5	19	15	
Цибуля	12	10	15	12	
Масло вершкове	5	5	6	6	
Вода	175	175	210	210	
Сіль	2	2	2,4	2,4	
Вихід		250	-	300	

**Білки, гр.:5,9\7,2; Жири, гр.:4,7\5,6; Вуглеводи, гр.:20,7\24,9;  
Енергоцінність, ккал.:150\180**

### Технологія приготування страви

Очищену картоплю нарізають великими кубиками, моркву, дрібними кубиками, цибулю дрібно шаткують. Горох перебирають, миють, кладуть у холодну воду (2-3 л. на 1кг), на 3-4 год.. Потім воду зливають. Підготовлений горох кладуть у воду, доводять до кипіння, додають картоплю, пасеровані на вершковому маслі моркву і цибулю, та варять до готовності не допускаючи бурного кипіння. Солять суп в останню чергу.

Зелений горошок закладають у суп разом із пасерованими овочами. Температура подачі страви 75 С.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** овочі, зберегли форму нарізки або частково розварились;

**Колір:** кремовий, жиру – світло-жовтий;

**Смак та запах:** в міру солоний, вареного гороху, з ароматом овочів;

**Консистенція:** гороху і овочів-м'яка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Оладки з печінки

Підстава для складання технологічної карти: «Харчування дітей» 1988 р. М.І. Снігур

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Печінка яловича	42	35	60	50	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Борошно пшеничне	2	2	3	3	
Яйця		5,4	-	7,7	
Сіль	1,6	1,6	2,3	2,3	
Молоко	16	16	22,9	22,9	
Олія	2	2	3	3	
Вихід готових оладків		35	-	50	

**Білки, гр.:7,3\ 10,4; Жири, гр.:4,3\ 6,1; Вуглеводи, гр.:4\5,7;**

**Енергоцінність, ккал.: 83,3/119**

### Технологія приготування страви

Підготовлену печінку нарізають на кусочки і подрібнюють на м'ясорубці, додають просіяне борошно, жовтки яєць, сіль та добре вимішують. Білки яєць збивають до утворення густої піни, вводять у масу, злегка перемішують. Масу викладають ложкою на розігріту з олією сковороду, потім обсмажують з обох сторін при температурі 150-160<sup>0</sup> С впродовж 5- 7 хв. до утворення рум'яної кірочки. Обсмажені оладки складають у посудину, заливають молоком і тушкують під кришкою за слабого кипіння до готовності (15-20 хв.).

Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** оладки – овально-плескатої форми, яка збережена або легке деформування;

**Колір:** скоринки – золотистий або світло-коричневий, на розрізі коричневий;

**Смак і запах:** характерний смаженої печінки, в міру солоний;

**Консистенція:** соковита, м'яка.



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Компот із яблук та слив

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 272, №327

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Яблука свіжі	22,8	20	20,5	18	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Слива	22,2	20	20	18	
Цукор	24	24	21,6	21,6	
Вода	168	168	151	151	
Вихід		200		180	

Білки, гр.:0,2\0,15; Жири, гр.: - ; Вуглеводи, гр.:27,7\24,9;  
Енергоцінність, ккал.:113\102

### Технологія приготування страви

Яблука миють, видаляють насіннєві гнізда, нарізають дольками. Щоб плоди не темніли, їх до варіння занурюють у холодну воду. Сироп готують наступним чином: у гарячій воді розчиняють цукор, доводять до кипіння, проварюють 10-15 хв. і проціджують. У підготовлений гарячий сироп занурюють плоди. Яблука варять при слабкому кипінні не більше 6-8 хв., додають сливу, у який попередньо видалена кісточка доводять до кипіння та охолоджують. Температура подачі напою 14 С.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** у рідкому сиропі часточки плодів;

**Колір:** властивий даному виду плодів;

**Смак і запах:** солодкий, з ароматом яблук та слив;

**Консистенція:** фруктов - м'яка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Салат з відвареного буряка

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 46, №43

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам		Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Буряк	58,1	47,5*	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Олія соняшникова (рафінована)	3	3	
*маса варених обчищених буряків			
Вихід		50	

Білки, гр.:0,9; Жири,гр.:1,0; Вуглеводи,гр.: 4,6;  
Енергоцінність,ккал.: 31

### Технологія приготування страви

Підготовлений буряк відварюють до готовності й охолоджують до температури від +8 до+10 С, потім очищають і подрібнюють. При подачі буряк заправляють соняшниковою олією та обережно перемішують.

Температура подачі страви 14 С. Зберігають у не заправленому вигляді не більше 2 години.

#### **Органолептична оцінка якості страви**

**Зовнішній вигляд:** буряк подрібнений рівномірно без великих шматків, полита соняшниковою олією.

**Колір:** яскравий, характерний для варених буряків.

**Смак і запах:** характерний для вареного буряка, солодкуватий, з присмаком олії.

**Консистенція:** буряків м'яка, соковита.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Розсольник Домашній

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 71, № 73

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Капуста білокачанна	25	20	30	24	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Картопля з 01.09 по31.10	100	75	120	90	
з 01.11 по 31.12	107	75	128	90	
з 01.01 по 28-29.02	115	75	138	90	
з 01.03 до молоді	125	75	150	90	
Молода до 01.09	94	75	112	90	
Морква	12,5	10	15	12	
Цибуля	12	10	14,5	12	
Огірки солені	16,8	15	20,2	18	
Масло вершкове	5	5	6	6	
Вода	187	187	224	224	
Сіль	2	2	2,4	2,4	
Вихід		250	-	300	

**Білки, гр.:2,7\3,3; Жири, гр.:5,5\6,5; Вуглеводи, гр.:15,8\19;  
Енергоцінність, ккал.:124\149**

### Технологія приготування страви

Овочі ретельно миють. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка обсмажують на маслі вершковому 2-3 хв., потім додають підготовлену нарізану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 С протягом 5-10 хв. Підготовлені солоні огірки припускають у невеликій кількості води за температури 100 С протягом 15 хв. У киплячий воду закладають підготовлену нашатковану капусту, доводять до кипіння, додають нарізану кубиками картоплю, а через 5-7 хв. пасеровані овочі і припущені огірки та варять все за слабого кипіння до готовності (40 хв.). За 5-10хв. до готовності кладуть лавровий лист та сіль.

Температура подачі страви 75 С.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** у рідкій частині розсольнику овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, солоний огірок нарізаний соломкою або ромбиком, на поверхні блискітки жиру;

**Колір:** рідкої частини – кремова, овочів – натуральна, крупи світло-сірий;

**Смак та запах:** в міру солоний, трохи гострий, з ароматом солоних огірків і пасерованих овочів;

**Консистенція:** овочів-м'яка, огірків - хрустка.

Карту склав провідний спеціаліст управління освіти

І. Сидоренко



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Чай з лимоном

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 287, №350

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Чай сухий першого гатунку	0,5	0,5	0,4	0,4	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів стандартів
Цукор	15	15	11,3	11,3	
Вода	204	204	153	153	
Лимон	8	7	6	5	
Вихід		200\7		150\5	

Білки, гр.:0,1\0,1; Жири, гр.: - ; Вуглеводи, гр.:15\11,3;  
Енергоцінність, ккал.: 60\45

### Технологія приготування страви

Чай – заварку готують у фарфоровому або емальованому чайнику. Перед заварюванням чайник ополіскують окропом. У чайник насипають чай, відповідно до кількості порцій, заливають окропом на 1\2 об'єму чайника, настоюють 5-10 хвилин. У кип'ячену з цукром воду додають готову заварку.

Лимон ретельно миють теплою водою, заливають окропом і витримують 1-2 хвилини, а потім нарізають тоненькими кружальцями. Нарізаний лимон кладуть у чашку безпосередньо перед видачею

Температура подачі напою 75 С. Забороняється кип'ятіння завареного чаю або тривале зберігання на плиті.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** прозора, без чайнок рідина з кружальцями лимона, що налита в склянки або чашки;

**Колір:** від жовтогарячого до червоно-коричневого;

**Смак і запах:** приємний з терпкістю, тонкий, ніжний, з ароматом лимона;

**Консистенція:** рідка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Запіканка сирна з манною крупкою (2 варіант)

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 157, № 188; картотека страв методичного посібника «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», 2014р., стор 413

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам		Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Сир кисломолочний	73	73	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Крупа манна	7,5	7,5	
Цукор	5,5	5,5	
Яйця	11	10	
Масло вершкове	1,5	1,5	
Молоко	18	18	
Маса готової запіканки	-	100	
Сметана або соус з повидла	15	15	
<b>Вихід</b>		<b>100/15</b>	

**Білки, гр.:17,5; Жири, гр.:15,4; Вуглеводи, гр.:16 ;  
Енергоцінність, ккал.:276**

### Технологія приготування страви

Протертий сир змішують із крупкою манною, підготовленими яйцями, молоком, цукром та сіллю.

Підготовлену масу викладають шаром 2,5-3 см на змащений вершковим маслом лист. Поверхню розрівнюють, збризкують розтопленим маслом вершковим та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв. до появи на поверхні корочки).

Готову запіканку нарізають на куски квадратної форми, поливають соусом. Температура подачі страви 65 С. Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** порційні куски политі соусом;

**Колір:** скоринки – золотистий, на розрізі – світло - кремовий;

**Смак і запах:** солодкуватий, притаманний для запеченого сиру кисломолочного;

**Консистенція:** м'яка, однорідна, січна.



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Яйця варені

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 145, №169

Найменування продуктів	Витрата сировини		Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Яйце, шт. 0,040	1	1	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Сіль	4	4	
<b>Вихід</b>	-	<b>1 шт.</b>	

**Білки, гр.:5,1; Жири, гр.:4,6; Вуглеводи, гр.:0,3;  
Енергоцінність, ккал.:63**

### Технологія приготування страви

Яйця ретельно миють згідно санітарних правил, кладуть у киплячу підсолену воду (3 л. води і 40-50гр. солі на 10 яєць) і варять 8-10 хвилин з моменту закипання. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця відразу ж після варіння занурюють у холодну воду.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** яйця овальної форми, білого або кремового кольору.

**Колір:** білка – молочно - білий, жовтки - жовтий.

**Смак і запах:** характерний для свіжих, варених яєць.

**Консистенція:** білка-щільна, пружна, жовтка-щільна.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Яйця варені

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 145, №169

Найменування продуктів	Витрата сировини		Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Яйце, шт. 0,040	1	1	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Сіль	4	4	
<b>Вихід</b>	-	<b>1 шт.</b>	

**Білки, гр.:5,1; Жири, гр.:4,6; Вуглеводи, гр.: 0,3 ;  
Енергоцінність, ккал.: 63**

### Технологія приготування страви

Яйця ретельно миють згідно санітарних правил, кладуть у киплячу підсолону воду (3 л. води і 40-50гр. солі на 10 яєць) і варять 8-10 хвилин з моменту закипання. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця відразу ж після варіння занурюють у холодну воду.

### **Органолептична оцінка якості страви**

**Зовнішній вигляд:** яйця овальної форми, білого або кремового кольору.

**Колір:** білка – молочно - білий, жовтки - жовтий.

**Смак і запах:** характерний для свіжих, варених яєць.

**Консистенція:** білка-щільна, пружна, жовтка-щільна.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Картопляне пюре

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 253 ,№298

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Картопля з 01.09 по 31.10	114	85	171	127	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
з 01.11 по 31.12	121,6	85	182	127	
з 01.01 по 28-29.02	131	85	196	127	
з 01.03 до молоді	142	85	213	127	
Молода до 01.09	106	85	159	127	
Молоко	16	15*	24	22,5*	
Масло вершкове	3,5	3,5	5,2	5,2	
	-				
Вихід		100	-	150	

**Білки, гр.:2,2\3,2; Жири, гр.:3,7\5,6; Вуглеводи, гр.:15,5\23,3;**

**Енергоцінність, ккал.: 104\157**

**\* вага кип'яченого молока**

### Технологія приготування страви

Очищену картоплю варять у воді з сіллю до готовності, воду зливають, картоплю підсушують. Відварену гарячу картоплю протирають через протиральну машину або ручним приладдям. Температура картоплі повинна бути не нижче 80<sup>0</sup>С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршує його смак і зовнішній вигляд.

В гарячу протерту картоплю, безперервно помішуючи, додають у два три прийоми гаряче кип'ячене молоко. Суміш збивають до отримання пухкої однорідної маси. Пюре порцінують, на поверхню наносять візерунок, поливають розтопленим вершковим маслом. Температура подачі страви 65-70 С. Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** протерта картопляна маса з малюнком на поверхні;

**Колір:** від білого до світло-кремового;

**Смак і запах:** властиві картопляного пюре з вираженим присмаком і ароматом кип'яченого молока і масла вершкового;

**Консистенція:** густа, пишна, однорідна.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Салат з білокачанної капусти

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 41, №36

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам		Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Капуста білокачанна свіжа	49,3	39,5	Сировина повинна відповідати вимогам діючих
Маса прогрітої капусти	-	36	
Цибуля зелена	6,3	5	
або морква	6,3	5	
Кислота лимонна	0,2	0,2	
Вода	4,9	4,9	
Цукор	2,5	2,5	
Олія	2,5	2,5	
<b>Вихід</b>	-	<b>50</b>	

**Білки, гр.:0,8; Жири, гр.:2,5; Вуглеводи, гр.:4,5;  
Енергоцінність, ккал.:44**

### Технологія приготування страви

Лимонну кислоту розчиняють у кип'яченій воді. Капусту обшпарюють, знімають верхні листки і шаткують ножом «салат» на дошці той же назви, додають сіль (15 г. на 1 кг.), розчин лимонної кислоти та нагрівають, безперервно помішуючи. Не слід перегрівати капусту, щоб вона не стала занадто м'якою. Прогріту капусту охолоджують, змішують із зеленою цибулею або морквою (нарізаною соломкою), додають цукор та олію. Температура подачі страви 14 С. Зберігають у не заправленому вигляді не більше 2 години.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** овочі нарізані соломкою; зелений лук шаткований; салат заправлений олією та цукром.

**Колір:** характерний для свіжої капусти та моркви.

**Смак і запах:** характерний для свіжої капусти в поєднанні з олією, приємно кислуватий зі злегка відчутною солодкістю, в міру солоний.

**Консистенція:** капусти-м'яка; моркви-соковита, щільна; цибулі зеленої-злегка хрустка, соковита.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Узвар

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів» Київ 2005 р., стор 193, № 1.395.

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Суміш сухофруктів	20	50*	18	32,3*	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Цукор	20	20	18	18	
Вода	200	200	180	180	
Вихід		200		180	

Білки, гр.:0,6\0,54; Жири, гр.: -; Вуглеводи, гр.:31,5\28,4;

Енергоцінність, ккал.: 129\116

\*маса сухофруктів варених

### Технологія приготування страви

Підготовлені сухофрукти (перебрані та промиті в теплій воді) сортують по видах і варять, дотримуючись черговості закладки. Груші сушені (в залежності від величини і виду) варять 1-2 год., яблука – 20-30 хв. чорнослив, урюк, курагу – 10-20 хв., родзинки – 5-10 хв. сухофрукти варять до готовності, в кінці варки всипають цукор доводять до кипіння.

Температура подачі напою 14 С.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** плоди і ягоди зварені до повної готовності, зберегли свою форму або частково розварилися, покладені в склянку і залиті сиропом;

**Колір:** від світло-коричневого до темно – коричневого;

**Смак і запах:** кисло-солодкий, аромат сушених фруктів;

**Консистенція:** фруктів - м'яка.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Салат зі свіжих огірків

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 26, № 14

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам		Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Огірки свіжі ранні	50	47	Сировина повинна відповідати вимогам діючих
Олія	3	3	
Вихід	-	50	

**Білки, гр.:0,4; Жири, гр.:3; Вуглеводи, гр.:1,6;  
Енергоцінність, ккал.: 33,6**

### Технологія приготування страви

Огірки миють під проточною водою, зачищають краї, обдають окропом (огірки з огрубілою шкіркою обчищають та видаляють з них насіння). Підготовлені огірки нарізають (дошка та ніж промарковані «Салат» або «О.В.») тонкими скибочками або кружальцями, заправляють олією та обережно перемішують.

Температура подачі страви 14 С. Зберігають у не заправленому вигляді не більше 2 години.

### **Органолептична оцінка якості страви**

**Зовнішній вигляд:** огірки нарізані тонкими скибочками або кружальцями; салат заправлений олією;

**Колір:** характерний для свіжого огірка;

**Смак і запах:** характерний для свіжих овочів в поєднанні з олією;

**Консистенція:** огірків-соковита.



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Каша в'язка ячна

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 249, №291

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Крупа ячна	21,5	21,5	32,3	32,3	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Маса каші		97		145,6	
Масло вершкове	3,5	3,5	5	5	
Вихід		100		150	

**Білки, гр.:2,3\3,4; Жири, гр.:3,2\4,8; Вуглеводи, гр.:14,4\21,6;  
Енергоцінність, ккал.: 96\144**

### Технологія приготування страви

В кип'ячену підсолену воду засипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи, до загуснення. Потім посуд щільно накривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагрівом для доведення до готовності. 50% масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - в готову кашу. Температура подачі страви 65 С.

Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** зерна крупи повністю набухлі, добре розварені, не розділяються; на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись;

**Колір:** сірий з коричневим відтінком;

**Смак і запах:** властиві каші з даного виду крупи з ароматом масла вершкового;

**Консистенція:** в'язка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Котлети, биточки з птиці (стегна)

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 212, №248

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Курячі стегна	46	37	36,8	29,6	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Цибуля ріпчаста	6	5	4,8	4	
Хліб пшеничний	9	9	7,2	7,2	
Сіль	3	3	2,4	2,4	
Вода	7	7	5,6	5,6	
Сухарі	5	5	4	4	
Маса напівфабрикату		62		50	
Олія	3	3	2,4	2,4	
Вихід		50	-	40	

**Білки, гр.:5,8\4,6; Жири, гр.:19\15,2; Вуглеводи, гр.:8,7\7;  
Енергоцінність, ккал.: 230\184**

### Технологія приготування страви

Підготовлене м'ясо яловиче нарізають на кусочки і пропускають через м'ясорубку, з'єднують із намоченим у воді хлібом, кладуть сіль, добре перемішують, пропускають через м'ясорубку з цибулею, вибивають. Готову котлетну масу порціонують, панірують в сухарях, формують котлети (овальна – плеската форма із загостреним кінцем) або биточок (кругло – приплюснutoї форми товщиною 2,0 -2,5 см). Потім обсмажують з обох сторін при температурі 195-200<sup>0</sup> С впродовж 10хв. і доводять до готовності в жаровій шафі 10 – 13 хв. при температурі 220<sup>0</sup>С- 250<sup>0</sup> С.

Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** котлети – овальна-плескатої з загостреним кінцем форми, биточок - кругло – приплюснutoї форми яка збережена або легке деформування;

**Колір:** скоринки – золотистий або світло-коричневий, на розрізі світло – сірий;

**Смак і запах:** характерний смаженому м'ясу, в міру солоний;

**Консистенція:** соковита, пухка, однорідна.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Капусняк запорізький

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів» МЗСЗіТУ, Київ «А.С.К.»2005р., стор 63, №1.118.

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Капуста квашена	71	50	86	40	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Картопля з 01.09 по 31.10	50	37	60	44	
з 01.11 по 31.12	54	37	62	44	
з 01.01 по 28-29.02	57	37	68	44	
з 01 березня до молоді	62	37	74	44	
молода до 01.09	46	37	54	44	
Пшоно	4	4	4,5	4,5	
Морква	12	10	15	12	
Цибуля ріпчаста	15	12	18	15	
Масло вершкове	6	6	7,5	7,5	
Бульйон або вода	175	175	210	210	
Сало шпик	2,5	2,5	3	3	
Вихід		250	-	300	

**Білки, гр.:1,9\2,3; Жири, гр.:5,3\6,3; Вуглеводи, гр.:7,2\8,6;  
Енергоцінність, ккал.:86\104**

### Технологія приготування страви

У воді варять до напівготовності картоплю, додають тушковану квашену капусту, пшоно(оброблене-перебране та помите) й варять 10 – 15 хв. За 5 хв. до закінчення варіння кладуть пасеровані цибулю й корені, сало, розтерте із сирією цибулею, сіль, спеції. Температура подачі страви 75 С.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** у рідкій частині капусняку овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні блискітки жиру;

**Колір:** жовто-помаранчевий;

**Смак та запах:** в міру солоний, кисло-солодкий, характерний для овочів, з ароматом часнику;

**Консистенція:** овочів-м'яка, капусти пружна.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Суп молочний з макаронними виробами

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990 р., стор 87, №97

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Молоко	100	100	125	125	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Макарони, локшина, вермішель, фігурні вироби	16	16	20	20	
Вода	84	84	105	105	
Масло вершкове	1,6	1,6	2	2	
Цукор	1,2	1,2	1,5	1,5	
Вихід		200		250	

**Білки, гр.:4,5/5,7; Жири, гр.: 4,7/5,9; Вуглеводи, гр.:17,1/21,3; Енергоцінність, ккал.: 130/162**

### Технологія приготування страви

Макаронні вироби варять у воді до напівготовності (макарони -15-20 хв., локшина - 10-12 хв, вермішель - 5-7 хв.), воду зливають, а макаронні вироби закладають в киплячу суміш молока та води та, періодично помішуючи, варять до готовності, кладуть сіль, цукор. При відпуску заправляють маслом вершковим.

Температура подачі страви 65 С. Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** макаронні вироби добре набухли, трохи втратили форму, на поверхні блискітки вершкового масла;

**Колір:** білий з кремовим відтінком;

**Смак і запах:** молочно-борошняний, в міру солоний, солодкуватий, не допускається запах пригорілого молока;

**Консистенція:** рідка, макаронні вироби - м'які.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Капуста тушкована з картоплею

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 100, №115

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Капуста білокачанна свіжа	113	90	75,3	60	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
або квашена	107	75	71,3	50	
Картопля 25% х\о	113	85	75,3	56,7	
Олія	7	7	4,7	4,7	
Морква	4	3	2,7	2	
Цибуля ріпчаста	7	6	4,7	4	
Томатна паста 25 %	2,5	2,5	1,7	1,7	
Цукор	2	2	1,3	1,3	
Борошно пшеничне	3	3	2	2	
Вихід		150	-	100	

**Білки, гр.:4,2\2,8; Жири, гр.:11,6\7,7; Вуглеводи, гр.:25\16,7;  
Енергоцінність, ккал.:223\148,7**

### Технологія приготування страви

Очищену картоплю нарізають кубиками, та обсмажують. Нашатковану свіжу білокачанну капусту кладуть у казан шаром до 30 см, додають воду (20-30% від маси капусти), олію і тушкують до на пів готовності при періодичному помішуванні. Потім додають пасеровану, нарізану соломкою моркву і цибулю, томатне пюре і тушкують все до готовності.

Обсмажену картоплю з'єднують з капустою за 5 – 10 хв. до кінця її приготування, заправляють пасерованим борошном, цукром, сіллю, лавровим листком і доводять все до готовності. Температура подачі страви 65-70 С.

Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** капуста нашаткована, картопля частково втратила форму;

**Колір:** світло-коричневий;

**Смак і запах:** капусти-кисло-солодкий, аромат томату, овочів;

**Консистенція:** овочів - м'яка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО №32

Нижнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Каша розсипчаста гречана

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 248, №290

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Крупа гречана	40,4	40,4			Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Маса каші		97			
Масло вершкове		3,5			
Сіль	1	1			
Вихід		100			

**Білки, гр.:5,8; Жири, гр.:4,4; Вуглеводи, гр.:30,1;  
Енергоцінність, ккал.:186**

### Технологія приготування страви

В кип'ячену підсолену воду засипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи, до загуснення. Потім посуд щільно накривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагрівом для доведення до готовності. 50% масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - в готову кашу. Температура подачі страви 65 С.

Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** зерна крупи повністю набухлі, добре розварені, не розділяються; на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись;

**Колір:** сірий з коричневим відтінком;

**Смак і запах:** властиві каші з даного виду крупи з ароматом масла вершкового;

**Консистенція:** розсипчата.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Бігос з курячим м'ясом

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів» 1982р., стор 302, №635; «Сучасна картотека страв: спецвипуск» 2009 р стор. 396

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам		Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Капуста білокачанна	140	112,5	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Стегенця курячі охолоджені або	92	70	
Філе куряче охолоджене	71	70	
Цибуля ріпчаста	13	11,3	
Морква	14	11,3	
Масло вершкове	2,8	2,8	
Олія	2,8	2,8	
Томатна паста 25%	1,9	1,9	
Маса готового м'яса		50	
<b>Вихід</b>		<b>150</b>	

**Білки, гр.:16; Жири, гр.:19; Вуглеводи, гр.:10;  
Енергоцінність, ккал.:271**

### Технологія приготування страви

Підготовлене відібране від кісток куряче м'ясо ріжуть шматочками, злегка обсмажують на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 С, упродовж 5-10 хв., додають воду, томатну пасту і тушкують за температури 100 С протягом 30 хв. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка обсмажують на маслі вершковому 2-3 хв., потім додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 С протягом 5-10 хв. Підготовлену, нашатковану капусту білокачанну, пасеровані овочі змішують з обсмаженим м'ясом та тушкують температури 100 С до готовності (20 хв.). За 5-10 хв. до завершення приготування додають сіль, лавровий лист.

Страву можна готувати іншим способом, а саме: спочатку тушкують капусту (нашатковану свіжу білокачанну капусту кладуть у казан шаром до 30 см, додають воду (20-30% від маси капусти), олію і тушкують до на пів готовності при періодичному помішуванні. Потім додають пасеровану, нарізану соломкою моркву і цибулю, томатне пюре, за 15-20 хв. до готовності додають дрібно нарізані обсмажені шматочки м'яса).

Температура подачі страви 65-70 С. Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** овочі та м'ясо птиці зберегли форму, капуста нашаткована та частково втратила форму;

**Колір:** світло-коричневий, м'яса – світло-сірий;

**Смак і запах:** тушкованої свіжої капусти з пшоном, м'яса птиці, з присмаком томата, в міру солоний;

**Консистенція:** овочів та м'яса - м'яка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Суп болгарський

Підстава для складання технологічної карти: картотека страв методичного посібника «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», 2014р., стор 372

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Картопля з 01.09 по 31.10	66	50	80	60	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
з 01.11 по 31.12	71	50	86	60	
з 01.01 по 28-29.02	77	50	93	60	
з 01.03 до молоді	84	50	100	60	
Молода до 01.09	62	50	75	60	
Яйце куряче	-	4	-	4,8	
Морква	15	12	18	14,4	
Цибуля	14	12	16,8	10	
Масло вершкове	3	3	3,6	3,6	
Крупа манна	5	5	6	6	
Сметана	6	6	7	7	
Вода	200	200	240	240	
Сіль	2	2	2,4	2,4	
Вихід		<b>250</b>	-	<b>300</b>	

**Білки, гр.:2,6\3; Жири, гр.:4,1\4,9; Вуглеводи, гр.:14\16,8;  
Енергоцінність, ккал.:104/125**

### Технологія приготування страви

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка обсмажують на маслі вершковому 2-3 хв., потім додають нарізану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 С протягом 5-10 хв. У киплячу воду додають підготовлену нарізану середніми кубиками картоплю, варять за слабого кипіння до напівготовності (10 хв.). Підготовлені яйця відварюють (10 хв.), очищають та подрібнюють. У киплячий відвар з картоплею додають крупу манну (попередньо просіану), пасеровані овочі і варять до готовності (10-15 хв.). Далі додають нарізані варені яйця, сметану, сіль, лавровий лист і варять ще 5-7 хвилин.

Температура подачі страви 75 С.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** овочі, зберегли форму нарізки або частково розварились;

**Колір:** кремовий, жиру – світло-жовтий;

**Смак та запах:** в міру солоний, вареного яйця, з ароматом овочів;

**Консистенція:** овочів-м'яка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Бефстроганов з яловичини

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 195, № 227

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Яловичина	107	79	75	55,3	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Олія	7	7	4,9	4,9	
Цибуля ріпчаста	29	24	20,3	16,8	
Маса пасерованої цибулі	-	12	-	8,4	
Сметана	23	23	16,1	16,1	
Борошно	4	4	2,8	2,8	
Вода	30	30	21	21	
Маса смаженого м'яса	-	50	-	35	
Маса соусу та пасерованої цибулі	-	50	-	35	
Вихід готової страви		<b>100</b>	-	<b>70</b>	

**Білки, гр.:17,4\ 12,2; Жири, гр.:13,9\ 9,7; Вуглеводи, гр.:5,7\4;**

**Енергоцінність, ккал.:218/153**

### Технологія приготування страви

Підготовлену яловичину нарізають широкими кусками, відбивають до товщини 5-8 мм та нарізають брусочками довжиною 30-40 мм. масою 5-7 г.. отримані кусочки кладуть рівним тонким шаром на сковорідку з олією, яка попередньо розігріта до температури 150-180 С, посипають сіллю і обсмажують при помішуванні 4-5 хв.

З пасерованого без жиру борошна та сметани, відповідно до рец. № 314, готують соус, до якого потім додають пасеровану цибулю. Готовим соусом заливають обсмажене м'ясо та доводять до кипіння.

Відпускають бефстроганов разом із соусом, гарнір викладають збоку.

Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо нарізано брусочками та залито соусом;

**Колір:** м'яса – світло - коричневий; соусу – помаранчевий з матовим відтінком;

**Смак і запах:** характерний смаженому м'ясу, ароматний, в міру солоний;

**Консистенція:** м'яса - соковита, м'яка; соусу – однорідна, трохи в'язка.



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Суп картопляний з макаронними виробами

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 75, №79

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Картопля з 01.09 по 31.10	100	75	120	90	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
з 01.11 по 31.12	107	75	128	90	
з 01.01 по 28-29.02	115	75	138	90	
з 01.03 до молоді	125	75	150	90	
Молода до 01.09	94	75	112	90	
Макарони або локшина, або вермішель, або фігурні макаронні вироби	10	10	12	12	
Морква	12,5	10	15	12	
Цибуля	12	10	14,4	12	
Масло вершкове	2,5	2,5	3	3	
Вода	188	188	226	226	
Сіль	2	2	2,4	2,4	
Томатна паста 25%	0,6	0,6	0,7	0,7	
Вихід		250	-	300	

**Білки, гр.:2,1\2,6; Жири, гр.:2,4\2,9; Вуглеводи, гр.:18,3\22;**

**Енергоцінність, ккал.:104\125**

### Технологія приготування страви

Овочі нарізають у відповідності з виглядом макаронних виробів, які використовуються; картопля – брусочками або кубиками, корені – брусочками, соломкою або кубиками, цибулю шинкують або мілко нарізають. Моркву та цибулю пасерують на вершковому маслі з додаванням томатної пасти.

У киплячу, підсолону воду кладуть нарізану картоплю, за 10-15 хв. до готовності супу додають пасеровані овочі з томатом і макаронні вироби, лавровий лист. Температура подачі страви 75 С. Строк реалізації в протягом 30-40 хвилин.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** на поверхні супу блискітки жиру, овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, макаронні вироби добре набухши ;

**Колір:** кремовий, жиру – помаранчевий;

**Смак та запах:** макаронних виробів, в міру солоний, з ароматом овочів;

**Консистенція:** макаронів і овочів-м'яка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Рибні палички з хеку

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990 р., стор 173, № 203. Норми закладки сировини для риби згідно табл. 27 Збірника рецептур для підприємств громадського харчування.

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Хек с/м, патраний, без голів	48	34,5	96	69	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Сир кисломолочний	11,5	11,5	23	23	
Хліб пшеничний	4	4	8	8	
Вода	8	8	16	16	
Яйця	-	2	1/10	4	
Борошно пшеничне для паніровки	2	2	4	4	
Сухарі панірувальні	1	1	2	2	
Маса напівфабрикату	-	60	-	120	
Олія рафінована для змащення деко	3	3	6	6	
Маса готових виробів		50		100	
Вихід		50		100	

**Білки, гр.:8,5\16,9; Жири, гр.:4,6\9,1; Вуглеводи, гр.:4,5\8,9;  
Енергоцінність, ккал.:93\186**

### Технологія приготування страви

Філе риби (без кісток) нарізають на куски, пропускають через м'ясорубку разом із сиром кисломолочним, хлібом попередньо замоченим у воді. В масу кладуть яйця, сіль, ретельно перемішують. Із рибної котлетної маси формують палички. Напівфабрикати обвалити у суміші борошна (попередньо просіяне) із панірувальними сухарями.

Вироби викласти у деко, змащене олією та запекти у духовій шафі при температурі 220-250 С протягом 25-30 хв.

Температура подачі страви 65-70 С. Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається. Презентація: викласти поруч з гарніром.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** виріб овально-приплюснутої форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною скоринкою;

**Колір:** скоринки – світло - коричнева, золотава, на зрізі світло-сіра;

**Смак і запах:** характерний для запеченої риби, в міру солоний, приємний;

**Консистенція:** соковита, однорідна, пухка.

Карту склав головний спеціаліст управління освіти

Ірина СИДОРЕНКО

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Рибні палички з хеку

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990 р., стор 173, № 203. Норми закладки сировини для риби згідно табл. 27 Збірника рецептур для підприємств громадського харчування.

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Хек с/м, патраний, без голів	48	34,5	96	69	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Сир кисломолочний	11,5	11,5	23	23	
Хліб пшеничний	4	4	8	8	
Вода	8	8	16	16	
Яйця	-	2	1/10	4	
Борошно пшеничне для паніровки	2	2	4	4	
Сухарі панірувальні	1	1	2	2	
Маса напівфабрикату	-	60	-	120	
Олія рафінована для змащення деко	3	3	6	6	
Маса готових виробів		50		100	
Вихід		50		100	

**Білки, гр.:8,5\16,9; Жири, гр.:4,6\9,1; Вуглеводи, гр.:4,5\8,9;  
Енергоцінність, ккал.:93\186**

### Технологія приготування страви

Філе риби (без кісток) нарізають на куски, пропускають через м'ясорубку разом із сиром кисломолочним, хлібом попередньо замоченим у воді. В масу кладуть яйця, сіль, ретельно перемішують. Із рибної котлетної маси формують палички. Напівфабрикати обвалити у суміші борошна (попередньо просіяне) із панірувальними сухарями.

Вироби викласти у деко, змащене олією та запекти у духовій шафі при температурі 220-250 С протягом 25-30 хв.

Температура подачі страви 65-70 С. Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається. Презентація: викласти поруч з гарніром.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** виріб овально-приплюснутої форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною скоринкою;

**Колір:** скоринки – світло - коричнева, золотава, на зрізі світло-сіра;

**Смак і запах:** характерний для запеченої риби, в міру солоний, приємний;

**Консистенція:** соковита, однорідна, пухка.

Карту склав головний спеціаліст управління освіти

Ірина СИДОРЕНКО



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### **Кисіль із соку плодового або ягідного з цукром**

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 280, №338

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Сік з цукром	60	60	45	45	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Цукор	20	20	15	15	
Крохмаль картопляний	10	10	7,5	7,5	
Вода	144	144	108	108	
<b>Вихід</b>		<b>200</b>		<b>150</b>	

**Білки, гр.:0,2\0,15; Жири, гр.: - ; Вуглеводи, гр.:41,6\31,2  
Енергоцінність, ккал.:169\127**

### Технологія приготування страви

Сік ( 50% від норми вказаною в рецептурі) розводять водою, додають цукор, доводять до кипіння, вводять підготовлений крохмаль, додають решту соку і знову доводять до кипіння. Готовий кисіль розливають у стакани по 150-200 г. на порцію.

Температура подачі напою не вища 60 С. Термін реалізації напою 2-3 години.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** однорідна, прозора маса без грудок;

**Колір:** властивий кольору соку;

**Смак і запах:** солодкий, відповідний даному виду плодів з якого виготовлено сік;

**Консистенція:** середньої густини, трохи желированная.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Макарони відварні з сиром твердим

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 252, № 165

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Макаронні вироби	45,5	45,5	52,5	52,5	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
Маса варених макаронів	-	130	-	150	
Сир твердий	22	20	22	20	
Масло вершкове	5	5	5	5	
<b>Вихід</b>		<b>155</b>	<b>-</b>	<b>175</b>	

**Білки, гр.:10,9\11,8; Жири, гр.:10\10,2; Вуглеводи, гр.:29,3\33,8;  
Енергоцінність, ккал.:249\276**

### Технологія приготування страви

Макаронні вироби (макарони, локшина, вермішель тощо) варять у великій кількості підсоленого окропу (на 1 кг макаронних виробів 6 л води і 50 г солі). Зварені макаронні вироби відкидають (не мити) і перемішують з розтопленим вершковим маслом, посипають тертим сиром безпосередньо перед видачею.

Температура подачі страви 65-70 С.

Термін реалізації - 2 години з моменту приготування. Підігрів страви, яка охолола нижче температури роздачі, не допускається.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** макаронні вироби, зберегли форму або частково розварились, легко розділяються, заправлені вершковим маслом, присипані тертим сиром ;

**Колір:** від кремового до жовтуватого;

**Смак і запах:** характерні для відварених макаронних виробів з присмаком і ароматом масла вершкового та сиру;

**Консистенція:** м'яка.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

I. Сидоренко

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НВО № 32

Ніжнікова А.О.

« 01 » вересня 2021 р

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

(для картотеки страв)

### Суп картопляний рибними фрикадельками

Підстава для складання технологічної карти: «Збірник рецептур страв» МТ УРСР, Київ 1990р., стор 78, № 85/86

Найменування продуктів	Витрата сировини, грам				Вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Картопля з 01.09 по 31.10	133	100	160	120	Сировина повинна відповідати вимогам діючих стандартів
з 01.11 по 31.12	143	100	172	120	
з 01.01 по 28-29. 02	154	100	184	120	
з 01.03 до молодії	167	100	200	120	
Морква	12,5	10	15	12	
Цибуля ріпчаста	12	10	14,4	12	
Томатне пюре або	2,5	2,5	3	3	
Томатна паста	1	1	1,2	1,2	
Масло вершкове	2,5	2,5	3	3	
Вода	175	175	210	210	
<i>Для фрикаделок</i>					
Хек або минтай випотрошені без голів	40	28,2	67	47	
Цибуля ріпчаста	7,2	6	12	10	
Вода	4	4	4	4	
Яйця	1/16шт	2,5	1/12шт	3,2	
<b>Вихід</b>		<b>250/30</b>		<b>300/50</b>	

**Білки, гр.:10,3\12,4; Жири, гр.:3,2\3,8; Вуглеводи, гр.:20,2\24,2;  
Енергоцінність, ккал.:151\180**

### Технологія приготування страви

У киплячу воду кладуть картоплю нарізану кубиками, доводять до кипіння, додають пасеровані овочі і варять до готовності (25-30 хв.). За 3-5 хв. до закінчення варки додають пасероване на вершковому маслі томатне пюре, сіль, лавровий лист.

Підготовлене філе риби (без шкіри та кісток) та цибулю ріпчасту пропускають 2-3 рази через м'ясорубку. Отриману масу солять, додають підготовлені яйця, ретельно перемішують. З отриманого фаршу формують кульки та припускають їх окремо за температури 100 С у невеликій кількості води у закритій посудині до готовності (15 хв.). Готові рибні фрикадельки кладуть у кожен порцію супу під час його видачі.

Суп можна готувати без томатного пюре та на рибному бульйоні. Температура подачі страви 75 С.

### Органолептична оцінка якості страви

**Зовнішній вигляд:** овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні блискітки жиру, фрикадельки круглої форми;

**Колір:** кремовий, жиру – світло-жовтий, фрикаделей – світло-сірий;

**Смак та запах:** в міру солоний, з ароматом овочів, з ароматом вареної риби;

**Консистенція:** овочів-м'яка, фрикадельки – м'які, січні.

Карту склав спеціаліст I категорії управління освіти

І. Сидоренко



