ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ

КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей

школьного возраста

МКОУ «ООШ с.Тахтоямск»

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.:

ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011г. , 2015г
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под ред В.Р.Кучмы, 2016г

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 1 порция | | | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | | 10 | | 15 | | 20 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 0,00 | 4,10 | 0,05 | 37,50 | 0,50 | 0,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,50 |
| 10 | 0,00 | 8,20 | 0,10 | 75,00 | 1,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 59,00 |
| 15 | 0,00 | 12,30 | 0,15 | 112,50 | 1,50 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 88,50 |
| 20 | 0,00 | 16,40 | 0,20 | 150,00 | 2,00 | 0,00 | 4,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 118,00 |

***Технология приготовления:***

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №2**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 1 порция | | | | | | | |
| Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 5,3 | 5 | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 | 21,2 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | | 10 | | 15 | | 20 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,20 | 44,00 | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00 | 0,04 | 13,00 |
| 10 | 2,32 | 2,95 | 0,00 | 36,40 | 88,00 | 3,50 | 50,00 | 0,10 | 0,00 | 0,07 | 26,00 |
| 15 | 3,48 | 4,43 | 0,00 | 54,60 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01 | 0,11 | 39,00 |
| 20 | 4,64 | 5,90 | 0,00 | 72,80 | 176,0 | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01 | 0,14 | 52,00 |

***Технология приготовления:***

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

Технологическая карта кулинарного изделия№3

Наименование кулинарного изделия: **бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: 3.

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* | |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Сыр российский, или волжский, или угличский  голландский, или швейцарский, или чеддер,московский, или ярославский  или степной, или костромской | 11 | 10 |
| 11 | 10 |
| 11 | 10 |
| 11 | 10 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Хлеб | 30 | 30 |
| *Выход* |  | 50 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 4,9 |
| Жиры (г) | 11,55 |
| Углеводы (г) | 17,1 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 193 |
|  | |
| Са (мг) | 106 |
| Mg (мг) | 4,8 |
| F е(мг) | 0,12 |
| С (мг) | 0,09 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

**Технологическая карта** кулинарного изделия (блюда) №4

Наименование кулинарного изделия (блюда) **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: № 2

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с повидлом

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Рецептура** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| повидло | 20,2 | 20,0 | 2,02 | 2,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| выход | 55 | | 5,5 | |

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 55 граммах данного блюда содержится | | | | | | |
| Пищевые вещества г | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| белки | жиры | углеводы | Са (мг) | Mg | P | Fe |
| 13,78 | 12,64 | 60,11 | 215,99 | 42,91 | 217,0 | 1,74 |

витамины

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| А  мг | В1  мг | В2  мг | В5  мг | В6  мг | В9  мг | В12  мкг | С  мг | D  мкг | E  мг | H  мкг | PP  мг |
| 0,15 | 0,17 | 0,44 | - | 0,42 | 34,28 | - | - | 0,02 | 5,45 | 8,57 | 4,29 |

Энергетическая ценность (ккал) на 55 гр данного блюда: 394,35

5.Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,05см ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, а затем повидлом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации-в течение одного часа с момента приготовления.Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08- 1 час с момента приготовления.

7.Органолептические показатели качества:

Внешний вид-хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно первым слоем сливочного масла, а затем слоем повидла

Цвет-характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах-приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы свежие | 71,3 | 57 | 118,8 | 95 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,46 | 3,65 | 1,43 | 40,38 | 13,11 | 7,98 | 24,01 | 0,34 | 0,02 | 5,70 | 0,00 |
| 100 | 0,76 | 6,09 | 2,38 | 67,3 | 21,85 | 13,30 | 40,02 | 0,57 | 0,03 | 9,50 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам, в меру соленый

*Запах:* огурцов и растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 50,8 | 43,2 | 84,7 | 72 |
| Лук репчатый | 17,3 | 14,5 | 28,8 | 24,2 |
| масса бланшированного репчатого лука | - | 13,8 | - | 23 |
| или лук зеленый | 17,3 | 13,8 | 28,8 | 23 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,68 | 3,71 | 2,83 | 47,46 | 10,55 | 10,67 | 19,73 | 0,50 | 0,04 | 12,25 | 0,00 |
| 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 | 17,58 | 17,79 | 32,88 | 0,84 | 0,06 | 20,42 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту помидоров

*Вкус:* свойственный свежим помидорам, в меру соленый

*Запах:* свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 59,4 | 47,4 | 99 | 79 |
| Масса прогретой капусты | - | 42,6 | - | 71 |
| Лук зеленый | 7,8 | 6 | 13 | 10 |
| или морковь до 1 января | 7,8 | 6 | 13 | 10 |
| С 1 января | 8 | 6 | 13,3 | 10 |
| Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С луком | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,19 | 51,54 | 26,80 | 7,90 | 14,83 | 0,32 | 0,01 | 20,97 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 8,65 | 85,90 | 44,67 | 13,16 | 24,71 | 0,54 | 0,02 | 34,95 | 0,00 |
| С морковью | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,41 | 52,44 | 22,42 | 9,10 | 16,57 | 0,31 | 0,02 | 19,47 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 9,02 | 87,40 | 37,37 | 15,16 | 27,61 | 0,51 | 0,03 | 32,45 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании . Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№8**

Наименование кулинарного изделия: **Овощи натуральные свежие.**

Номер рецептуры: 71.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* | |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Помидоры свежие | 53 | 50 |
| или огурцы свежие | 53 | 50 |
| *Выход* |  | 50 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г) | 1 | |
| Жиры (г) | 0,4 | |
| Углеводы (г) | 2,3 | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 21 | |
|  | | |
| Са (мг) | 11,5 | |
| Mg (мг) | 7 |  |
| Fе(мг) | 0,3 |  |
| С (мг) | 5 |  |

**Технология приготовления**

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими пар­тиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают сте­бель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непо­средственно перед отпуском.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Исполь­зуют в целом виде.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* Огурцы нарезаны кружочками или дольками, по­мидоры - целые.

*Консистенция:* огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

*Цвет:* огурцов - зеленый, помидоров - красный.

*Вкус:* огурцов или помидоров.

*Запах:* огурцов или помидоров.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.

Номер рецептуры: № 49

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста свежая | 51,3 | 40,0 | 5,13 | 4,00 |
| Морковь | 31,3 | 25,0 | 3,13 | 2,50 |
| Горошек или кукуруза консервированная | 30,8 | 20,0 | 3,08 | 2,0 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Лимонная кислота | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Вода кипяченная | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах **блюда с зеленым горошком.** Энерг. ценность (ккал): 187,24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 8,29 | | | 6,80 | | | 24,73 | | | 74,81 | | 42,79 | | | 121,45 | | 3,48 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |
| 0,27 | 0,27 | 0,09 | | - | 0,15 | | 10.95 | - | | 18,95 | | - | 5,81 | | 6,37 | | 0,99 |
| В 100 граммах **блюда с кукурузой.** Энерг. ценность (ккал): 198,93 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 4,14 | | | 8,02 | | | 10,95 | | | 52,23 | | 41,81 | | | 112,28 | | 1,75 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |
| 0,37 | 0,14 | 0,05 | | - | 0,22 | | 14,22 | - | | 18,95 | | - | 4,63 | | 7,02 | | 0,96 |

**Технологический процесс**

Капусту, морковь, перец, лук нарезают, горошек или кукурузу доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами. Заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром, перед отпуском заправляют растительным маслом, солью.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата витаминного, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №10**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20,4 | 151 | 34 | 251 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 20,6 | 151 | 34,4 | 251 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,1 | 151 | 36,8 | 251 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 23,9 | 151 | 39,8 | 251 |
| \*\*\*с 1 марта | 25,8 | 151 | 43 | 251 |
| Свекла до 1 января | 15,3 | 121 | 25,5 | 201 |
| \*\*\*с 1 января | 16,3 | 121 | 27,2 | 201 |
| Морковь до 1 января | 11,3 | 91 | 18,9 | 151 |
| \*\*\*с 1 января | 12,1 | 91 | 20,1 | 151 |
| Огурцы соленые2 | 15 | 12 | 25 | 20 |
| Лук зеленый | 11,3 | 9 | 18,8 | 15 |
| или лук репчатый | 10,7 | 93 | 17,9 | 153 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

1 Масса отварных очищенных овощей

2 С использованием огурцов консервированных без уксуса

3 Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С луком зеленым | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,81 | 3,70 | 4,61 | 54,96 | 20,13 | 12,81 | 24,10 | 0,53 | 0,03 | 7,95 | 0,00 |
| 100 | 1,35 | 6,16 | 7,69 | 91,60 | 33,55 | 21,35 | 40,17 | 0,88 | 0,05 | 13,25 | 0,00 |
| С луком репчатым | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,82 | 3,71 | 5,06 | 56,88 | 13,92 | 12,45 | 26,98 | 0,51 | 0,04 | 6,15 | 0,00 |
| 100 | 1,36 | 6,18 | 8,44 | 94,80 | 23,20 | 20,75 | 44,97 | 0,85 | 0,06 | 10,25 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда

*Вкус:* продуктов, входящих в состав блюда

*Запах:* продуктов, входящих в состав блюд

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ

ОГУРЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 68 | 49 |
| Огурцы соленые | 30 | 24 |
| Зеленый горошек консервированный | 26 | 17 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Лук репчатый | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 2,98 | 5,19 | 6,25 | 83,60 | 21,45 | 20,80 | 59,95 | 0,68 | 0,11 | 11,00 | 0,68 |

***Технология приготовления:***

Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают, нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют, добавляют консервированный горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку. Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* картофель и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует продуктам входящим в состав блюда

*Вкус:* умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта кулинарного блюда №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ

Номер рецептуры: 833

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Томат-паста | 10 | 10 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 2,40 | 2,0 |
| Сахар-песок | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| ВЫХОД: | - | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,77 | 2,24 | 6,09 | 47,34 | 7,05 | 5,34 | 13,15 | 0,21 | 0,02 | 1,60 | 0,01 |

Технология приготовления:

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пас­серование еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для при­готовления производных соусов.

Подают соус к блюдам из жареного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей.

Требования к качеству:

Консистенция густой сметаны, цвет красный, вкус томатного пюре и овощей, запах приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.89

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Зеленый горошек консервированный | 146,2 | 95 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 13,5 | 11 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 100 | 2,98 | 5,19 | 6,25 | 83,60 | 21,45 | 20,80 | 59,95 | 0,68 | 0,11 | 11,00 | 0,68 |

***Технология приготовления:***

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует сорту горошка

*Вкус:* умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука *Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта№14

Наименование кулинарного изделия (блюда): зеленый горошек с луком репчатым

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г.Пермь, 2008г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов дети (6-10 лет) | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Зеленый горошек консервированный | 82 | 82 | 8,2 | 8,2 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| ВЫХОД: | 100 | |  |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 100 | 2,98 | 5,19 | 6,25 | 83,60 | 21,45 | 20,80 | 59,95 | 0,68 | 0,11 | 11,00 | 0,68 |

***Технология приготовления:***

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует сорту горошка

*Вкус:* умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука *Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №15**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ

Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.46

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла свежая до 1 января | 95,7 | 75 | 143,5 | 112,5 | - | - |
| с 1 января | 100 | 75 | 150 | - | - | - |
| или морковь до 1 янв. | - | - | - | - | 94,2 | 75 |
| с 1 января | - | - | - | - | 100 | 75 |
| Лук репчатый | 20,8 | 17,5 | 31,2 | 26,3 | 20,8 | 17,5 |
| Томатное пюре | 13 | 13 | 20 | 20 | 13 | 13 |
| Масло растительное | 5,3 | 5,3 | 11,3 | 11,3 | 5,3 | 5,3 |
| Кислота лимонная | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 1,8 | 1,8 | 0,6 | 0,6 |
| ВЫХОД: | 100 | | 150 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Икра свекольная | | | | | | | | | | | |
| 100 | 2,35 | 4,60 | 12,33 | 100,10 | 38,24 | 29,63 | 60,79 | 1,77 | 0,03 | 6,72 | 0,00 |
| 150 | 3,53 | 6,90 | 18,50 | 150,15 | 57,36 | 44,45 | 91,19 | 2,66 | 0,05 | 10,08 | 0,00 |
| Икра морковная | | | | | | | | | | | |
| 100 | 2,20 | 4,60 | 10,88 | 93,70 | 30,64 | 41,28 | 70,00 | 1,22 | 0,05 | 5,12 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№16**

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. –

М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 79

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Огурцы соленые | 60,6 | 48,6 | 101 |  | 81 |
| Лук репчатый | 10,8 | 9 | 18 |  | 15 |
| или лук зеленый | 11,4 | 9 | 19 |  | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 |  | 5 |
| ВЫХОД: | 6 | 0 | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  це  нность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 60 | 0,52 | 3,07 | 1,57 | 35,88 | 13,97 | 8,06 | 16,94 | 0,37 | 0,01 | 3,33 | 0,00 |
| 100 | 0,86 | 5,11 | 2,61 | 59,80 | 23,28 | 13,44 | 28,24 | 0,61 | 0,02 | 5,55 | 0,00 |

***Технология приготовления***

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

***Требования к качеству***

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый *Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№17**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

К.: А.С.К., 2005, с. 31

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашеная | 115,7 | 81 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | - | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 100 | 1,58 | 4,99 | 7,66 | 83,20 | 41,60 | 14,2 | 30,60 | 0,58 | 0,02 | 25,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Квашенуюкапусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой**,** откидывают на сито.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

***Требования к качеству:***

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

**Технологическая карта кулинарного блюда №18**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 4 | 4 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры,г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 3,52 | 3,72 | 25,49 | 145,2 | 122,0 | 14,00 | 90,00 | 0,56 | 0,04 | 1,30 | 0,01 |

***Технология приготовления:***

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  светло-шоколадный

*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

**Технологическая карта кулинарного блюда № 19**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай – заварка | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1.5 |
| Лимон | 8 | 7 | 0,8 | 0.7 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход | 200/15/7 | | 20,0/1,5/0,7 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 4,51 | | | 1,14 | | | 7,71 | | | 112,55 | | 99,08 | | | 185,54 | | 18,42 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |
| 0,01 | 0,01 | 0,22 | | - | 0 | | 0,32 | - | | 3,67 | | - | 0,01 | | - | | 1,79 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда:57,33

Технологический процесс: Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свеже-приготовленного чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного блюда №20**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: № 376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 1 | 1 |
| Сахар | 15 | 15 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 75°С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

**Технологическая карта кулинарного блюда №21**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 20 | 20 |
| Вода | 200 | 200 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры,г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,04 | 0,00 | 24,76 | 94,20 | 6,40 | 0,00 | 3,6 | 0,18 | 0,01 | 1,08 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* плоды иди ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

*Консистенция:* отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:*  от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

**Технологическая карта кулинарного блюда №22**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Яблоки | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 | 10,0 | 0,0 | 75,8 | 2,20 | 0,03 | 10,0 | 0,00 |
| Груши | 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,00 | 8,00 | 0,00 | 96,1 | 2,30 | 0,02 | 5,00 | 0,00 |
| Сливы | 0,80 | 0,30 | 57,50 | 49,00 | 12,0 | 8,0 | 28,0 | 0,50 | 0,06 | 10,0 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

***Требования к качеству*:**

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №23**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с. 369

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши | 45,4 | 40 |
| Вода | 172 | 172 |
| Сахар | 24 | 24 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,20 | 22,30 | 110,00 | 12,00 | 0,00 | 2,4 | 0,80 | 0,02 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов - мягкая

*Цвет:*  от светло-желтого до светло-розового

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод *Запах:* соответствует виду плодов или ягод

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №24**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.2005г, с. 398

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,8 | 0,8 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Молоко | 150 | 150 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 1,40 | 1,60 | 16,40 | 86,00 | 33,00 | 10,50 | 67,50 | 0,40 | 0,02 | 0,00 | 0,08 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г). Температура подачи 75С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

#### Консистенция: жидкая

*Цвет:*  серовато-белый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока *Запах:* соответственный чаю с молоком

**Технологическая карта кулинарного блюда №25**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с. 404

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 211 | 200 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5,80 | 5,00 | 9,60 | 108,00 | 240,0 | 28,00 | 180,0 | 0,20 | 0,08 | 2,60 | 0,02 |

***Технология приготовления:***

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

*Требования к качеству:*

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности

### *Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  белый, с кремовым оттенком

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый

*Запах:* приятный,кипяченого молока

**Технологическая карта кулинарного блюда** № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ.

Номер рецептуры: № 204 Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные сыром, вырабатываемые в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецептура

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Масса отварных макарон | - | 100 | 35,0 | 35,0 |
| Соль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сыр | 22 | 20 | 2,2 | 2,0 |
| ВЫХОД: | 125,0 | | 12,5 | |

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 125 граммах данного блюда содержится | | | | | | |
| Пищевые вещества, г | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,41 | 8,50 | 53,04 | 193,64 | 20,85 | 159,03 | 1,45 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| витамины | | | | | | | | | | | |
| А,мг | В1, мг | В2, мг | В5, мг | В6, мг | В9, мкг | В12, мкг | С, мг | D, мкг | E ,мг | H, мкг | PP,мг |
| 0,10 | 0,15 | 0,08 | - | 0,17 | 18,60 | 0,23 | 0,47 | 0 | 1,75 | 1,53 | 0,95 |

***Энергетическая ценность (ккал) на125гр блюда: 326,69***

5. Технологический процесс Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском. Посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению Температура подачи +65 С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН -2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества: Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели, сыра и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| \*\*\*или рисовая | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| \*\*\*или гречневая | 37,5 | 37,5 | 50 | 50 |
| Вода или молоко | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| ВЫХОД: | 160 | | 210 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Манная | | | | | | | | | | | |
| 160 | 3,40 | 3,96 | 27,83 | 161,00 | 8,60 | 5,90 | 29,40 | 0,36 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 4,52 | 4,07 | 35,46 | 197,00 | 10,70 | 7,90 | 38,60 | 0,47 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |
| Рисовая | | | | | | | | | | | |
| 160 | 2,32 | 3,96 | 28,97 | 161,00 | 4,70 | 16,40 | 50,60 | 0,36 | 0,02 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 3,09 | 4,07 | 36,98 | 197,00 | 5,90 | 21,80 | 67,00 | 0,47 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| Гречневая | | | | | | | | | | | |
| 160 | 4,67 | 4,86 | 25,83 | 166,00 | 9,40 | 73,50 | 111,1 | 2,49 | 0,11 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 6,21 | 5,28 | 32,79 | 203,00 | 12,20 | 98,10 | 147,7 | 3,32 | 0,15 | 0,00 | 20,00 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 35,0 | 35,0 | 3,50 | 3,50 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | | | |  |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | | | |
| 8,77 | | | 9,35 | | | 57,93 | | | 1,55 | | 13,70 | | | 73,37 | | 1,55 | | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| А,  мг. | | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |
| - | | 0,16 | 0,03 | | - | 0,16 | | 16,86 | - | | - | | - | 5,31 | | 1,68 | | 1,01 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

Технологический процесс

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38**

Наименование кулинарного изделия: **Каша рассыпчатая с маслом и сахаром.**

Номер рецептуры: № 171

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* | |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Крупа гречневая из ядрицы быстроразвариваюшейся | 63 | 63 |
| или рисовая | 54 | 54 |
| или перловая | 50 | 50 |
| или пшенная, пшеничная | 60 | 60 |
| *Масса каши* | - | 150 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| или сахар | 10 | 10 |
| Соль | 2 | 2 |
| или молоко | 160 | 150 |
| *Выход: с маслом и сахаром с маслом или сахаром с молоком* |  | 150 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 4,82 |
| Жиры (г) | 8,71 |
| Углеводы (г) | 30,66 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 220,35 |
|  | |
| Са (мг) | 16 |
| Mg (мг) | 65 |
| F е(мг) | 2,2 |
| С (мг) | 0 |

Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жид­кость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загусте­ния, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание пре­кращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром.

Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохра­няют форму и упругость. Зерна крупы разделяют­ся. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком.

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

*Запах:*  свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 45,9 | 45,9 | 4,59 | 4,59 |
| Пшено | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Рис | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Перловка | 33,3 | 33,3 | 3,3 | 3,3 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

**Гречка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 5,75 | | | 4,06 | | | 25,76 | | | 9,8 | | 0,95 | | | 14,77 | | 0,80 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |
| 0,77 | - | 0,07 | | - | - | | - | - | | - | | 0,15 | 1,71 | | - | | 0,03 | |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 162,5

**Рис**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 2,4 | | | 2,88 | | | 25,02 | | | 3,54 | | 16,97 | | | 51,94 | | 0,74 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |
| 0,09 | 0,39 | 0,08 | | - | 0,39 | | 27,69 | - | | - | | 0,01 | 1,0 | | 9,49 | | 3,01 | |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 135,7

**Пшено**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 4,4 | | | 3,82 | | | 25,26 | | | 11,09 | | 31,56 | | | 89,62 | | 1,03 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |
| - | 0,11 | 0,015 | | - | - | | - | - | | - | | 0,01 | 1,0 | | 9,49 | | 3,01 | |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 153

**Перловка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 2,97 | | | 2,9 | | | 21,14 | | | 12,85 | | 12,66 | | | 103,27 | | 0,58 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |
| - | 0,0027 | 0,018 | | - | - | | - | - | | - | | - | - | | - | | - | |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 122,4

**Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — крупа полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной крупе и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕННАЯ

Номер рецептуры: № 321

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Капуста свежая | 143,3 | 114,6 | 14,33 | 114,6 |
| или квашенная | 142,9 | 100,0 | 14,29 | 100,0 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 3,5 |
| Морковь | 2,5 | 2,0 | 0,25 | 2,0 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Томатное пюре | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Раствор лимонной кислоты 3% | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Перец черный горошек | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Лавровый лист | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах **блюда со свежей капустой.** Энерг. ценность (ккал): 46,31 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 1,88 | | | 1,93 | | | 5,90 | | | 46,63 | | 15,35 | | | 31,15 | | 0,59 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |
| 0,17 | 0,03 | 0,03 | | - | 0,09 | | 9,48 | - | | 40,32 | | 0 | 0,15 | | 0,13 | | 0,65 |
| В 100 граммах **блюда с квашенной капустой.** Энерг. ценность (ккал): 40,77 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 1,88 | | | 1,94 | | | 4,39 | | | 46,62 | | 15,35 | | | 31,15 | | 0,59 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |
| 0,16 | 0,02 | 0,02 | | - | 0 | | 0,61 | - | | 27,0 | | 0 | 0,08 | | 0,04 | | 0,38 |

**Технологический процесс**

Капусту нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, сливочное масло, пассированное томатное пюре и тушат до готовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения добавляют мучную пассировку, сахар, перец, лавровый лист, соль и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция капусты мягкая. Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный капусте тушенной, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №41**

Наименование кулинарного изделия:КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**.**

Номер рецептуры: 310.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* | |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| картофель | 138 | 110 |
| *Масса картофеля вареного* |  | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соль | 1 | 1 |
| *Выход* |  | 100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,2 | |
| Жиры (г) | 5,2 | |
| Углеводы (г) | 22,88 | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 151,36 | |
|  | | |
| Са (мг) | 18 | |
| Mg (мг) | 33 |  |
| Fе(мг) | 1,2 |  |
| С (мг) | 21,75 |  |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и ва­рят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушива­ют, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем уча­стке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до го­товности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При про­должительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №41**

Наименование кулинарного изделия:КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**.**

Номер рецептуры: 310.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* | |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| картофель | 138 | 110 |
| *Масса картофеля вареного* |  | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соль | 1 | 1 |
| *Выход* |  | 100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,2 | |
| Жиры (г) | 5,2 | |
| Углеводы (г) | 22,88 | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 151,36 | |
|  | | |
| Са (мг) | 18 | |
| Mg (мг) | 33 |  |
| Fе(мг) | 1,2 |  |
| С (мг) | 21,75 |  |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и ва­рят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушива­ют, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем уча­стке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до го­товности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При про­должительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №39.1**

Наименование кулинарного изделия:КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**.**

Номер рецептуры: 692

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт-сост А.И.Здобов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный – К.А.С.К. 2005г, с318.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42**

Наименование кулинарного изделия:КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ**.**

Номер рецептуры: 145.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* | |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Картофель | 132 | 99 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Соль | 1 | 1 |
| *Выход* |  | 100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,2 | |
| Жиры (г) | 5,2 | |
| Углеводы (г) | 22,88 | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 151,36 | |
|  | | |
| Са (мг) | 18 | |
| Mg (мг) | 33 |  |
| Fе(мг) | 1,2 |  |
| С (мг) | 21,75 |  |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают. В картофель добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, нарезанный полукольцами, тушат до готовности.

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, лук полукольцами, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей -мягкая, плотная.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля с пассированным луком.

Запах: тушеного картофеля с пассированным луком.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №43**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА С МАСЛОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 175

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, 2007г.

1.Область применения : образовательная организация

2.Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр).

3.Рецептура

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| гречка | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| пшено | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| вода | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| молоко | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса каши |  | 200 |  | 20,0 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 0,1 | 5 |
| Сахар | 10 | 10 | 0,1 | 5 |
| ВЫХОД: | 220 | | 22,0 | |

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 220 граммах данного блюда содержится | | | | | | |
| Пищевые вещества, г | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,70 | 5,41 | 18,49 | 66,05 | 19,02 | 79,86 | 0,50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | | | | | | | | |
| А,мг | В1, мг | В2, мг | В5, мг | В6, мг | В9, мкг | В12, мкг | С, мг | D, мкг | E ,мг | H, мкг | PP,мг |
| 0,05 | 0,08 | 0,10 | - | 0,09 | 7,67 | 0,17 | 0,57 | 0,03 | 0,41 | 2,14 | 0,40 |

***Энергетическая ценность (ккал) на 220гр блюда: 128,90***

***5.Технологический процесс***

Перед варкой каши крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой.промытую, перебранную рисовую крупу всыпают в кипящую воду и варят периодически помешивая, затем добавляют пшено, варят до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности при непрерывном помешивании. Закладку прокипяченного сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленной каши. Температура подачи блюда +65С. Срок реализации не позднее 2-3 часов с момента приготовления.

***6.Требования к оформлению, реализации и хранению качеству:***

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом и посыпают сахаром. Температура подачи +65С. Срок реализации -2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно санПиН 2.4.5.2409-08- 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

***6.1.Органолептические показатели качества:***

Внешний вид: рис, пшено полностью разварены, консистенция жидкая.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах-запах свойственный отварному рису, пшену, молока, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №44**

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с.134

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 73,2 | 57 | 87,8 | 66 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября |  | 57 |  |  |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря |  |  |  |  |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля |  |  |  |  |
| \*\*\*с 1 марта |  |  |  |  |
| Морковь до 1 января | 30 | 16,2 | 36 | 27 |
| \*\*\*с 1 января |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 14,4 | 6 | 17,3 | 14,5 |
| Капуста белокочанная | 46,8 | 36 | 56,2 | 43,2 |
| Масло растительное | 6,5 | 6,5 | 7,2 | 7,2 |
| **Соус томатный** | - | **50** | **-** | **60** |
| Вода или бульон | 50 | 50 | 54 | 54 |
| Масло растительное | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 2,7 | 2,7 |
| Томатное пюре | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 |
| Морковь до 1 января | 4,5 | 3,6 | 5,4 | 4 |
| \*\*\*с 1 января |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 1,1 | 0,9 | 1,3 | 1,1 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| ВЫХОД: | 150 | | 1 | 80 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,г | Угле  -  воды, г | Эн. цен  -  ность,    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150 | 2,29 | 11,00 | 14,44 | 166,00 | 23,90 | 27,80 | 61,80 | 0,98 | 0,07 | 8,67 | 31,00 |
| 180 | 2,75 | 13,20 | 17,33 | 199,20 | 28,68 | 33,36 | 74,16 | 1,18 | 0,08 | 10,4 | 37,20 |

***Технология приготовления:***

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелень подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п.

15.18.5).

***Требования к качеству:***

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темно-красного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45**

## Наименование кулинарного изделия (блюда)КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с. 169

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 45 | 45 |
| Крупа манная | 30,8 | 30,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сахар | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 200 | 6,24 | 6,10 | 19,70 | 158,64 | 192,17 | 23,52 | 156,05 | 0,30 | 0,08 | 1,09 | 36,72 |

***Технология приготовления:***

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке.

При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:*  молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №46**

Наименование кулинарного изделия (блюда)ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 319

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 160,4 | 128,3 | 192,4 | 153,9 | 213,8 | 171 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 171 | 128,3 | 205,2 | 153,9 | 228 | 171 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 183,3 | 128,3 | 219,9 | 153,9 | 244,3 | 171 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 197,4 | 128,3 | 236,8 | 153,9 | 263,1 | 171 |
| \*\*\*с 1 марта | 214 | 128,3 | 256,5 | 153,9 | 285 | 171 |
| Молоко | 23,7 | 22,5\* | 28,4 | 27\* | 31,6 | 30\* |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

\*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г.

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 3,06 | 4,80 | 20,45 | 137,25 | 36,98 | 27,75 | 86,60 | 1,01 | 0,14 | 18,17 | 25,50 |
| 180 | 3,67 | 5,76 | 24,53 | 164,70 | 44,37 | 33,30 | 103,91 | 1,21 | 0,16 | 21,80 | 30,60 |
| 200 | 4,08 | 6,40 | 27,26 | 183,00 | 49,30 | 37,00 | 115,46 | 1,34 | 0,18 | 24,22 | 34,00 |

***Технология приготовления:***

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля *Цвет:*  белый с кремовым оттенком без темных включений.

*Вкус:* слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №47**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с.180

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 48 | 48 |
| Лук репчатый | 13,3 | 12 |
| Морковь до 1 января | 13,3 | 11 |
| \*\*\*с 1 января | 14,7 | 11 |
| Зеленый горошек | 16,5 | 11 |
| Томатное пюре | 10,6 | 10,6 |
| Масло сливочное | 5,6 | 5,6 |
| ВЫХОД: | 170 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 49,58 | 1,18 | 33,12 | 145,03 | 54,39 | 12,88 | 0,34 | 0,03 | 0,01 | 3,46 | 0,05 |

***Технология приготовления:***

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5-7 минут. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают. Массу прогревают и раздают.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся

*Консистенция:* мягкая, нежная

*Цвет:*  светло-красный, с вкраплениями зеленого горошка

*Вкус:* умеренно соленый, с кисловатым привкусом, свойственный макаронным и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №48**

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ТУШЕНАЯ В

ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТК№ 80

Номер рецептуры: 80

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ТК №80 ООО Фирма «Партнер» Уфа 2016г.

|  |
| --- |
| Наименование сырья |
|
| Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба горбуша филе | 89,9 | 79,56 |
| масло подсолнечное рафинированое | 2 | 2 |
| соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| вода питьевая | 13,3 | 13,3 |
| Лук репчатый | 6,7 | 5,74 |
| Морковь |  |  |
| с 01.01 по 31.08 | 19,99 | 14,81 |
| с 01.09 по 31.12 | 18,66 | 14,81 |
| томатная паста | 2,8 | 2,8 |
| масло подсолнечное рафинированое | 2,1 | 2,1 |
| Сахар песок | 1,4 | 1,4 |
| Соль йодированная | 0,35 | 0,35 |
| ВЫХОД: | 70/35 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| белки,г | 16,2 | В1,мг | 0,2 | Ca, мг | 26,9 |
| жиры,г | 8,9 | С, мг | 1,3 | Mg, мг | 28,8 |
| углеводы,г | 3,4 | А, мг | 0,3 | P, мг | 156,0 |
| энергетическая ценность, ккал | 159,4 | Е, мг | 1,8 | Fe, мг | 0,8 |

***Технология приготовления:***

***1.Источник:Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 80 , ООО Фирма «Партнер», Уфа, 2016г***

***2. Область применения.***

Настоящая технико- технологическая карта распространяется на продукцию «Рыба (филе), тушеная в томате с овощами», вырабатываемую и реализуемую в школе

***3. Требования к сырью.***

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПин, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

**Технологический процесс.**

Филе горбуши размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь – соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томат – пасту, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

**Органолептические показатели качества.**

Внешний вид – куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до розового, овощей – натуральный. Консистенция – мягкая. Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

**Технологическая карта № 49**

Наименование кулинарного изделия : РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ ТК № 9,1

Номер рецептуры: КШП

Наименование сборника рецептур:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порц.** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Рыба горбуша филе | 115, 6 | 102,31 |
| Соль йодированная | 0,9 | 0,9 |
| масло подсолнечное рафинированое | 1,8 | 1,8 |
| **Выход: 90** | | |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **20,4** | **В1, мг** | **0,2** | **Ca, мг** | **21,5** |
| **Жиры, г** | **8,2** | **С, мг** | **0,4** | **Mg, мг** | **27,8** |
| **Углеводы, г** | **0** | **А, мг** | **0** | **P, мг** | **184,7** |
| **Энергетическая ценность, ккал** | **154,6** | **Е, мг** | **0,8** | **Fe, мг** | **0,5** |

***Технология приготовления:***

1. Область применения.

Настоящая технико – технологическая карта распространяется на продукцию «Рыба припущенная», вырабатываемый и реализуемой в школе.

2.Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждавшие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.Технологический процесс

Филе горбуши размораживают, нарезают на порционные куски. Порционные куски рыбы кладут в смазанный растительным маслом разогретый противень, добавляют бульон, воду, солят и припускают до готовности.

5. Органолептические показатели качества

Внешний вид – куски филе рыбы, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственная продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №50**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 75 | 55 | 139 | 126,4 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 100 | 80 | 160 | 128 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 170,7 | 128 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 183 | 128 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 197 | 128 |
| \*\*\*с 1 марта | 133,3 | 80 | 213,3 | 128 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 19,2 | 16 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6,4 | 6,4 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 8 | 8 |
| ВЫХОД: | 35/100 | | 80/160 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 35/100 | 17,21 | 4,67 | 13,72 | 165,63 | 19,44 | 41,06 | 210,63 | 2,52 | 0,13 | 5,61 | 15,00 |
| 80/160 | 27,53 | 7,47 | 21,95 | 265,00 | 31,10 | 65,70 | 337,00 | 4,03 | 0,21 | 8,97 | 24,00 |

***Технология приготовления:***

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* небольшие порционные куски мяса политы соусом

*Консистенция:* мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

*Цвет:*  мяса от светло-коричневого до коричневого

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 40,7 | 37 | 62 | 57 | 81,4 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 19 | 19 | 24 | 24 |
| Сухари | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Лук | 6 | 5,5 | 6 | 5,5 | 7 | 6,5 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *65* | *-* | *99* | *-* | *130* |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 50 | | 75 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 50 | 7,78 | 5,78 | 7,85 | 114,38 | 21,88 | 16,06 | 83,19 | 0,75 | 0,05 | 0,08 | 14,38 |
| 75 | 12,44 | 9,24 | 12,56 | 183,00 | 35,00 | 25,70 | 133,10 | 1,20 | 0,08 | 0,12 | 23,00 |
| 100 | 15,55 | 11,55 | 15,70 | 228,75 | 43,75 | 32,13 | 166,38 | 1,50 | 0,10 | 0,15 | 28,75 |

***Технология приготовления:***

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых свковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

*Цвет:*  корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №52**

Наименование кулинарного изделия:ПЛОВ

Номер рецептуры: 265.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* | |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Говядина (боковой и наружный куски  тазобедренной части) | 107 | 79 |
| или свинина (лопаточная часть, грудинка) | 87 | 74 |
| или баранина (лопаточная часть, грудинка) | *99* | 71 |
| Крупа рисовая | 34 | 34 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Томатная паста | - | 4 |
| Соль | 1 | 1 |
| *Масса тушеного мяса* |  | 50 |
| *Масса гарнира* |  | 100 |
| *Выход* |  | 50/100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 19,4 |
| Жиры (г) | 9,5 |
| Углеводы (г) | 34,7 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 301 |
|  | |
| Са (мг) | 36 |
| Mg (мг) | 34 |
| F е(мг) | 1,0 |
| С (мг) | 0 |

**Технология приготовления**

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжари­вают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебран­ный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впи­тает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на проти­вень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, рав­номерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно го­товить без томатного пюре.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина на/к | 52 | 38 | 56,1 | 51 |
| Вола | 6 | 6 | 11 | 11 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 16 | 16 |
| Лук репчатый | 21 | 18 | 19 | 16 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса припущенного лука | - | 9 | - | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *71* | *-* | *95* |
| Масло растительное | - | 3 | 3 | 3 |
| Вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| *Масса готовых тефтелей* | *-* | *60* | *-* | *80* |
| Соус томатный | - | 50 | - | 80 |
| ВЫХОД: | 60/50 | | 80/80 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60/60 | 8,87 | 9,83 | 11,71 | 171,00 | 43,90 | 21,60 | 106,7 | 0,96 | 0,06 | 0,85 | 39,00 |
| 80/80 | 11,78 | 12,91 | 14,90 | 223,00 | 57,80 | 28,40 | 141,40 | 1,27 | 0,07 | 1,13 | 51,00 |

***Технология приготовления:***

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, рассыпчатый рис,перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

*Консистенция:* сочная, в меру плотная

*Цвет:*  тефтелей - светло-коричневый, соуса – светло-коричневый

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ

ГОВЯДИНЫ.

Номер рецептуры: № 246

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Говядина | 77 | 57 | 11, | 8,1 |
| Морковь | 3 | 2 | 0,3 | 0,2 |
| Лук | 2,5 | 2 | 0,25 | 0,2 |
| Масса отварного мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Масло растительное | 5 | 10 | 0,5 | 0,1 |
| Лук | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Томат паста | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 85,0 | | 8,5 | |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |
| 12,55 | | | 12,99 | | | 4,01 | | | 30,52 | | 24,03 | | | 119,19 | | 2,10 | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  Мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |
| 1,49 | 0,07 | 0,11 | | - | 0,04 | | 4,42 | - | | 5,07 | | - | 2,25 | | 0,31 | | 1,23 | |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 182,25

**Технологический процесс**

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона), обжаривают. Затем их смешивают с мясом и томатной пастой. Заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего сливают бульон и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Температура подачи +650С.

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция мяса мягкая.

Цвет — светло-коричневый. Вкус и запах — запах свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55**

Наименование кулинарного изделия (блюда): БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 82 | 60 |
| Шпик | 9,5 | 9 |
| Молоко или вода | 5 | 5 |
| Соль | 0,9 | 0,9 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 53 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 7,32 | 8,15 | 6,31 | 128,00 | 49,10 | 15,20 | 89,60 | 0,61 | 0,04 | 0,17 | 32,00 |
| 80 | 9,76 | 10,87 | 8,41 | 170,66 | 65,47 | 20,27 | 119,46 | 0,81 | 0,05 | 0,23 | 42,67 |
| 100 | 12,20 | 13,58 | 10,52 | 213,34 | 81,83 | 25,33 | 149,34 | 1,02 | 0,07 | 0,28 | 53,33 |

***Технология приготовления:***

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют шпик, соль, воду (молоко). Из полученной котлетной массы формуют биточки, кладут на противень. Запекают без предварительного обжаривания при температуре 180-200 град. С в течение 15-20 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма биточки - приплюснутая.

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

*Цвет:*  корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

*Вкус:* жареного говяжьего мяса

*Запах:* жареного мяса

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Томатная паста | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 2,15 | 2,27 | 13,71 | 83,80 | 19,68 | 21,60 | 53,32 | 0,87 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,69 | 2,84 | 17,14 | 104,75 | 24,60 | 27,00 | 66,65 | 1,09 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду (бульон) кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

*Консистенция:* овощи мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:*  супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №58**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, С. 274

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 105,6 | 96 | 141 | 128 | 176 | 160 |
| Масса отварного мяса | - | 60 | - | 80 | - | 100 |
| Морковь с до 1 января | 12,5 | 10 | 15 | 12 | 20 | 16 |
| \*\*\*с 1 января | 13,3 | 10 | 16 | 12 | 21,3 | 16 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 62,5 | 50 | 83,8 | 67 | 102,5 | 82 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 66,7 | 50 | 89,3 | 67 | 109,3 | 82 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 71,4 | 50 | 95,7 | 67 | 117,1 | 82 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 77 | 50 | 103 | 67 | 126,2 | 82 |
| \*\*\*с 1 марта | 83,3 | 50 | 111,7 | 67 | 137 | 82 |
| Зеленый горошек | 8 | 5 | 9 | 6 | 12,5 | 8,2 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 8 | 6 | 11 | 8 | 12,6 | 9 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 8,2 | 8,2 |
| Вода | - | 44 | - | 57 | - | 72 |
| ВЫХОД: | 170 | | 220 | | 280 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 170 | 16,20 | 12,38 | 11,30 | 228,00 | 31,80 | 35,70 | 150,10 | 1,52 | 0,10 | 3,71 | 20,00 |
| 220 | 21,71 | 16,55 | 15,02 | 296,00 | 42,30 | 48,70 | 201,00 | 2,09 | 0,13 | 5,20 | 20,00 |
| 280 | 26,73 | 3,16 | 0,46 | 123,75 | 10,83 | 24,96 | 192,23 | 1,95 | 0,07 | 0,46 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

*Консистенция:* мяса - мягкая, нежная, сочная; овощей - мягкая

*Цвет:*  от серого до темно-серого, свойственный овощам и соусу *Вкус:* в меру соленый, мясной . *Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Лапша домашняя № 118 или | 16 | 16 | 20 | 20 |
| вермишель, фигурные изделия, макароны | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| С лапшой домашней № 118 | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 6,05 | 5,60 | 18,25 | 147,60 | 164,74 | 24,10 | 144,28 | 0,53 | 0,09 | 0,91 | 39,20 |
| 250 | 7,56 | 7,00 | 22,81 | 184,50 | 205,93 | 30,13 | 180,35 | 0,66 | 0,11 | 1,14 | 49,00 |
| С вермишелью | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С макаронными изделиями | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |

***Технология приготовления:***

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 1012 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. ***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

*Консистенция:* макаронные изделий - мягкая *Цвет:*  супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый *Вкус:* умеренно сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 869

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с.373

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 22,7 | 20 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 |
| Вода | 220 | 220 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,14 | 0,04 | 27,50 | 110,80 | 13,98 | 4,16 | 9,06 | 0,14 | 0,01 | 1,83 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

*Консистенция:* однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

*Цвет:*  от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

*Вкус:* сладкий с кисловатым привкусом

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод

**Технологическая карта кулинарного изделия№61**

Наименование кулинарного изделия: **бутерброд с маслом и сыром**

Номер рецептуры: 3.

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. / Под ред. М.П.Могильного – М.: ДеЛи принт, 2007г

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с маслом и сыром, реализуемый в общеобразовательном учреждении

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сыр | 16 | 15 | 1,6 | 1,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| выход | 50 | | 5,0 | |

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 50 граммах данного блюда содержится | | | | | | |
| Пищевые вещества г | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| белки | жиры | углеводы | Са (мг) | Mg | P | Fe |
| 13,78 | 12,64 | 60,11 | 215,99 | 42,91 | 217,0 | 1,74 |

витамины

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| А  Мг | В1  мг | В2  мг | В5  мг | В6  мг | В9  мг | В12  мкг | С  мг | D  мкг | E  мг | H  мкг | PP  мг |
| 0,15 | 0,17 | 0,44 | - | 0,42 | 34,28 | - | - | 0,02 | 5,45 | 8,57 | 4,29 |

Энергетическая ценность (ккал) на 55 гр данного блюда: 394,35

5.Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,05см. сыр твердый разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации-в течение одного часа с момента приготовления.Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08- 1 час с момента приготовления.

7.Органолептические показатели качества:

Внешний вид-хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно первым слоем сливочного масла, а сверху ломтик сыра.

Цвет-характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах-приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

***технико-технологическая карта№64***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Технологическая*  *карта №64* | *Булочка с повидлом* | | | | | |
| *Наименование* | *Номер рецептуры426* | | | | | |
| *кулинарного*  *изделия* | *Булочка с повидлом* | | | | | |
| *Наименование*  *сборника рецептур* | *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания шк-в 2005 год, под ред М.П.Могильный* | | | | | |
| *Наименование сырья* | *Расход сырья и полуфабрикатов* | | | | | |
| *1 порция* | | | *100 порций* | | |
|  | *Брутто, г* | *Нетто,г* | | *Брутто, кг* | | *Нетто, кг* |
| *Мука пшеничная 1-го сорта* | *31/62* | *31* | | *3,1/3,2* | | *3,1* |
| *Мука пшеничная 1-го сорта (на подсып)* | *1/2* | *1* | | *0,1/0,2* | | *0,1* |
| *Сахар-песок* | *6/12* | *6* | | *0,6/1,2* | | *0,6* |
| *яйцо* | *1/5шт* | *8* | | *0,4/0,8* | | *0,4* |
| *Масло сливочное* | *8* | *8* | | *0,4* | | *0,4* |
| *Масло сливочное для смазки* | *1* | *1* | | *0* | | *0,4* |
| *Дрожжи прессованные* | *2,5* | *2,5* | | *0,25/0,5* | | *0,25* |
| *повидло* | *4,5* | *4* | | *0,45/0,9* | | *0,4* |
| *Итого сырья* | *51* | *51* | | *1,5/3* | | *1,5* |
| *молоко* | *15* | *15* | | *1,5/3* | | *1,5* |
| *Масса полуфабриката* | *59* | *59* | | *5,9/11,8* | | *5,9* |
| *Выход:* | *50* | *Возраст* | | *12 лет и старше* | | *5,0* |
|  | *100* |  | | *7-11 лет* | |  |
| *Технология приготовления:* | *Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расслойки на 30-40 минут. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой.. выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 С°.для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито. Температура подачи не выше 14С°* | | | | | |
| *Требования к*  *качеству* | *Внешний вид: форма овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой* | | | | | |
| *Цвет и запах* | *От золотистого до светло-коричневого, Свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста* | | | | | |
| *Консистенция* | *Мякиш хорошо пропечен, порист* | | | | | |
| *Вкус:* | *Свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста* | | | | | |
| *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию* | | | | | | |
| *Белки* | *3,78/7,56* | | *Ca* | | *9,2/18,4* | |
| *Жиры* | *6,7/13,4* | | *Mg* | | *6,12/12,24* | |
| *Углеводы* | *31,09/62,2* | | *Fe* | | *0,51/1,02* | |
| *Эн.цен.* | *128,9/257,8* | | *С* | | *0* | |

***технико-технологической карты№65***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Технологическая карта №* | | *Сдоба обыкновенная* | | | | | |
| *Наименование* | | *Номер рецептуры421* | | | | | |
| *Кулинарного изделия* | |  | | | | | |
| *Наименование*  *сборника рецептур* | | *Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 год, под ред М.П.Могильного и В.А.Тутельяна* | | | | | |
| *Наименование сырья* | | *Расход сырья и полуфабрикатов* | | | | | |
| *1 порция* | | | *100 порций* | | |
|  | | *Брутто, г* | | *Нетто,г* | *Брутто, кг* | | *Нетто, кг* |
| *Мука пшеничная 1-го сорта* | | *35,56* | | *35,36* | *3,556* | | *3,556* |
| *Мука пшеничная 1-го сорта (на подсып)* | | *1,48* | | *1,48* | *0,148* | | *0,148* |
| *Сахар-песок* | | *3,7* | | *3,7* | *0,370* | | *0,370* |
| *Масло сливочное* | | *1,11* | | *1,11* | *0,111* | | *0,111* |
| *Масло сливочное для разделки* | | *1,48* | | *1,48* | *0,148* | | *0,148* |
| *Масло сливочное для смазки* | | *1,33* | | *1,33* | *0,133* | | *0,133* |
| *Дрожжи прессованные* | | *0,56* | | *0,56* | *0,056* | | *0,056* |
| *соль* | | *0,56* | | *0,56* | *0,056* | | *0,056* |
| *Итого сырья* | | *45,78* | | *45,78* | *4,578* | | *4,578* |
| *вода* | | *15,60* | | *15,60* | *1,560* | | *1,560* |
| *Масса полуфабриката* | | *57,50* | | *57,50* | *5,75* | | *5,75* |
| *Выход:* | | *50* | | *Возраст* | *12 лет и старше* | |  |
|  | |  | |  | *7-11 лет* | |  |
| *Технология приготовления:* | | *Дрожжевое тесто разделывают на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножа на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.*  *При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза для плюшки круглой формы концы не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течении 12-16 минут при температуре 200-220 С°.плюшки можно изготовлять в виде кренделей, плетенка, крученка и др.)* | | | | | |
| *Требования к*  *качеству* | | *Внешний вид: форма –разнообразная, с четковыраженным рисунком, поверхность глянцевая.* | | | | | |
| *Цвет и запах* | | *От светло-коричневого до темно-коричневого,в местах надрезов и складок –более светлый. запах- приятный, Свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста* | | | | | |
| *Консистенция* | | *Мякиш хорошо пропечен, пористый* | | | | | |
| *Вкус:* | | *Свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста* | | | | | |
| *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию* | | | | | | | |
| *Белки* | *3,78/7,56* | | *Ca* | | | *9,2/18,4* | |
| *Жиры* | *6,7/13,4* | | *Mg* | | | *6,12/12,24* | |
| *Углеводы* | *31,09/62,2* | | *Fe* | | | *0,51/1,02* | |
| *Эн.цен.* | *128,9/257,8* | | *С* | | | *0* | |

Технологическая карта №71

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша ячневая

Номер рецептуры: № 182

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на Кашу ячневую, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецептура

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| С 7-11 лет | | С 11-18 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| крупа ячневая | 44 | 44 | 55,00 | 55,00 |
| Вода | 70 | 70 | 87,50 | 87,50 |
| Молоко | 100 | 100 | 125,00 | 125,00 |
| Сахар | 6 | 6 | 7,50 | 7,50 |
| Масса каши |  | 200 | 0,00 | 250,00 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 12,50 | 12,50 |
| Выход с маслом |  | 210 | 0,00 | 250/12,5 |

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Возрастная категория | В  граммах данного блюда содержится | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | Витамины, мг | Минеральные вещества мг. | | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. Ценность, ккал | С,  мг. | Са | Mg | P | Fe |
| С 7-11 лет | 7,31 | 10,98 | 39,2 | 286 | 1,17 | 162,26 | 36,51 |  | 0,94 |
| С 11- 18 лет | 9,14 | 13,73 | 49,00 | 357,50 | 1,46 | 202,83 | 45,64 | 0,00 | 1,18 |

5. Технологический процесс

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.