***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

*блюд и кулинарных изделий для питания детей*

*школьного возраста*

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ

(КОНСЕРВИРОВАННОЙ)

Номер рецептуры: 12

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.90

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Кукуруза консервированная | 79,7 |  | 55,8\* | 132,9 |  | 93\* |
| Сахар | 1,2 |  | 1,2 | 2 |  | 2 |
| Масло растительное | 3,6 |  | 3,6 | 6 |  | 6 |
|  |  | 60 | | 100 | |  |

\*Масса прогретой кукурузы

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 | | |
| Выход 60 г | | |  |  | | | |  | | |
| 1,73 | 3,71 | 4,82 | 59,58 | 11,20 | 11,72 | 3,47 | 0,40 | 0,06 | 5,58 | 0,00 |
| Выход 100 г | | |  |  | | | |  | | |
| 2,88 | 6,18 | 8,04 | 99,30 | 18,66 | 19,53 | 5,78 | 0,66 | 0,10 | 9,30 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* кукуруза сохранила форму

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет*: свойственный консервированной кукурузе

*Запах*: консервированной кукурузы с растительным маслом *Вкус:* умеренно сладкий.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ, со сметаной

Номер рецептуры: 421

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. 181

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макароны | 65,5 | 65,5 | 72 | 72 |
| Сыр неострых сортов | 15,1 | 14 | 18,9 | 16 |
| Масло сливочное | 7,3 | 7,3 | 8 | 8 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | 180/10 | | 200/10 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 180/10 | 9,67 | 10,19 | 41,36 | 281,30 | 161,03 | 18,33 | 148,95 | 1,13 | 0,09 | 0,23 | 4,52 |
| 200/10 | 10,70 | 11,27 | 45,96 | 311,88 | 177,25 | 20,30 | 164,55 | 1,26 | 0,10 | 0,25 | 4,53 |

***Технология приготовления:***

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Вареные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см., посыпают натертым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

***Требования к качеству:***

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

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

КАША РАССЫПЧАТАЯ

РИСОВАЯ С ФРУКТАМИ

Номер рецептуры: 167

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. 192

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 60 | 60 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Яблоки | 43 | 36 |
| Изюм | 20,3 | 20,2 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Вода | 145 | 145 |
| 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 | Fe | В1 | В2 | С |
| 200 | 7,43 | 12,57 | 57,59 | 373,32 | 46,93 | 2,83 | 0,19 | 0,05 | 1,67 |

**Технология приготовления:**

Крупу рисовую промывают и отваривают рассыпчатую кашу. Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной проточной воде и замачивают при температуре 30 оС в течение 20 минут. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, нарезают дольками и соединяют с сахаром и подготовленным черносливом, изюмом и сливочным маслом.

Вместе с рассыпчатой кашей фрукты доводят под крышкой до готовности.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* каша рассыпчатая с сохранившими форму фруктами

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

с маслом сливочным

Номер рецептуры: 438

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. 189

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 3 шт. | 120 | 3,9 шт. | 156,6 |
| Молоко | 45 | 45 | 55 | 55 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150/5 | | 20 | 0/5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/5 | 14,27 | 22,16 | 2,65 | 267,93 | 114,20 | 19,50 | 260,50 | 2,94 | 0,10 | 0,25 | 345,00 |
| 200/5 | 18,99 | 28,32 | 3,51 | 345,90 | 151,72 | 25,97 | 346,49 | 3,91 | 0,13 | 0,33 | 452,90 |

***Технология приготовления:***

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* аккуратно нарезанныепорционные куски в виде ромбов или квадратов

*Консистенция:* однородная, сочная, нежная, пористая

*Цвет:*  цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 469

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. 201

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Творог | 141 | 140 | 141 |  | 140 |
| Крупа манная | 10 | 10 | 10 |  | 10 |
| или мука пшеничная | 12 | 12 | 12 |  | 12 |
| Сахар | 10 | 10 | 10 |  | 10 |
| Яйца | 1/10 шт | 4 | 1/10 шт |  | 4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 |  | 5 |
| Сухари | 5 | 5 | 5 |  | 5 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 |  | 5 |
| Сгущенное молоко | 20 | 20 | 50 |  | 50 |
| ВЫХОД: | 150/20 | | 150/50 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/20 | 27,84 | 18,00 | 32,40 | 279,60 | 226,4 | 48,92 | 344,91 | 0,84 | 0,09 | 0,74 | 0,33 |
| 150/50 | 30,93 | 22,89 | 36,00 | 310,66 | 251,55 | 54,36 | 383,23 | 0,93 | 0,10 | 0,82 | 0,37 |

***Технология приготовления:***

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С.

При отпуске нарезанную запеканку поливают сахарным сиропом или прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* порционные кусочки*,* сохранена форма, поверхность без трещин *Консистенция:* однородная, нежная, мягкая

*Цвет:*  корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый *Вкус:* умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо *Запах:* творога, продуктов, входящих в блюдо

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

со сметаной или сгущенным молоком Номер рецептуры: 463

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. 197

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог | 152 | 150 | 163,2 | 155 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 21,2 | 21,2 |
| Сахар | 15 | 15 | 16 | 16 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 5,4 | 5,4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5,4 | 5,4 |
| Сметана | 10 | 10 | - | - |
| Молоко сгущенное | - | - | 40 | 40 |
| ВЫХОД: | 150/10 | | 160/40 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.    ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/10 | 28,44 | 19,51 | 17,10 | 357,16 | 248,75 | 39,60 | 350,70 | 1,17 | 0,11 | 0,39 | 89,95 |
| 160/40 | 33,64 | 22,81 | 20,52 | 421,20 | 280,44 | 46,80 | 410,58 | 1,39 | 0,13 | 0,45 | 102,60 |
| 100 | 18,69 | 12,67 | 11,40 | 234,00 | 155,80 | 26,00 | 228,10 | 0,77 | 0,07 | 0,25 | 57,00 |

***Технология приготовления:***

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сохранена форма, поверхность без трещин

*Консистенция:* нежная, пышная

*Цвет:*  светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый *Вкус:* умеренно сладкий

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ) ОТВАРНЫЕ Номер рецептуры: 536

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Сосиски или сардельки | 81,6 |  | 80 | 102 |  | 100 |
| ВЫХОД: |  | 80 | | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 80 | 8,32 | 16,00 | 16,96 | 179,20 | 19,20 | 16,00 | 127,20 | 1,44 | 0,03 | 0,00 | 0,00 |
| 100 | 10,40 | 20,00 | 21,20 | 224,00 | 24,00 | 20,00 | 159,00 | 1,80 | 0,04 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* свежепрогретые целые колбасные изделия

*Консистенция:* колбасные изделия упругие, плотные, сочные

*Цвет:*  светло-розовый

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ Номер рецептуры: 608

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. 276

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 65 | 59 | 81,4 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 19 | 19 | 24 | 24 |
| Сухари | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *65* | *-* | *99* | *-* | *130* |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 5 | 0 | 80 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 |
| 80 | 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 корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

в меру соленый, мясной

свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

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.293

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|  | 1 порция | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 131 | 94 | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 | 2,7 | 2,1 | 3,3 | 2,7 |
| ВЫХОД: | 7 | 5 | 80 | | 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 |
| 75 | 15,83 | 10,20 | 0,00 | 154,69 | 29,25 | 15,00 | 107,25 | 1,35 | 0,03 | 0,00 | 15,00 |
| 80 | 16,88 | 10,88 | 0,00 | 165,00 | 31,20 | 16,00 | 114,4 | 1,44 | 0,03 | 0,00 | 16,00 |
| 100 | 21,10 | 13,60 | 0,00 | 206,25 | 39,00 | 20,00 | 143,00 | 1,80 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

***Требования к качеству:***

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 679

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. 315

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| КРУПА гречневая | 60,6 | 60,6 | 72,2 | 72,2 | 80,8 | 80,8 |
| \*\*\* или ячневая | 48,5 | 48,5 | 58,2 | 58,2 | 64,6 | 64,6 |
| \*\*\* или пшеничная | 58,2 | 58,2 | 51,8 | 51,8 | 77,6 | 77,6 |
| \*\*\*или пшено |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| гречневая | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 7,46 | 5,61 | 35,84 | 230,45 | 12,98 | 67,50 | 208,5 | 3,95 | 0,18 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 8,95 | 6,73 | 43,00 | 276,53 | 15,57 | 81,00 | 250,2 | 4,73 | 0,22 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 9,94 | 7,48 | 47,78 | 307,26 | 17,30 | 90,00 | 278,0 | 5,26 | 0,24 | 0,00 | 0,02 |
| ячневая | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 4,79 | 4,26 | 30,83 | 187,02 | 39,14 | 0,02 | 168,0 | 0,83 | 0,09 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 5,74 | 5,11 | 36,99 | 224,42 | 46,96 | 0,02 | 201,6 | 0,99 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 6,38 | 5,68 | 41,10 | 249,36 | 52,18 | 0,02 | 224,0 | 1,10 | 0,12 | 0,00 | 0,02 |
| пшеничная | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 6,60 | 4,38 | 35,27 | 213,71 | 1,22 | 0,03 | 162,0 | 2,43 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 7,92 | 5,26 | 42,32 | 256,45 | 1,46 | 0,04 | 194,4 | 2,92 | 0,13 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 8,80 | 5,84 | 47,02 | 284,94 | 1,62 | 0,04 | 216,0 | 3,24 | 0,14 | 0,00 | 0,02 |
| пшенная | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 6,60 | 5,72 | 37,88 | 229,50 | 16,64 | 47,34 | 134,43 | 1,55 | 0,17 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 7,92 | 6,86 | 45,45 | 275,40 | 19,96 | 56,81 | 161,32 | 1,85 | 0,20 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 8,80 | 7,62 | 50,50 | 306,00 | 22,18 | 63,12 | 179,24 | 2,06 | 0,22 | 0,00 | 28,00 |

***Технология приготовления:***

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 688

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. 317

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 51 | 51 | 61,2 | 61,2 | 68 | 68 |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  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 | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 4,86 | 21,12 | 37,17 | 1,11 | 0,06 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,14 | 5,83 | 25,34 | 44,60 | 1,33 | 0,07 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 7,36 | 6,02 | 35,26 | 224,60 | 6,48 | 28,16 | 49,56 | 1,48 | 0,08 | 0,00 | 28,00 |

***Технология приготовления:***

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга *Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:*  светло-кремовый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий с маслом

## Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ Номер рецептуры: 847

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. 365

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий *Запах:* соответственный чаю ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур:

К.: , 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

КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептур:

-сост.: – К.:

, с. 403

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 6 | 6 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 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 |
| 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

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕ НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 951

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. 401

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 6 | 6 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Вода | 168 | 168 |
| 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 | 2,00 | 22,40 | 116,00 | 34,00 | 7,00 | 45,00 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,08 |

*Технология приготовления:*

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Можно приготавливать кофе 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 без осадка. Вкус умеренно сладкий, с привкусом кофе. Цвет светло- коричневый.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: № 304

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

**1. Область применения**

Образовательное учреждение

**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. |
| Рис | 36,0 | 36,0 | 3,60 | 3,60 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Соль | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

**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 | |  | | |
| 5,82 | | | 9,74 | | | 50,0 | | | 93,84 | | 76,81 | | | 261,39 | | 2,39 | |  | | |
| 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: 298,47

**5. Технологический процесс**

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли  на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

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

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. 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 — рис  не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 302

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 гречку отварную рассыпчатую,  и реализуемая 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. |
| Гречка | 45,9 | 45,9 | 4,59 | 4,59 |
| 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 0,38 | | | 64,16 | | | 0,62 | | | 91,11 | | 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: 581,38

**5. Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем  перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой  и дают упреть  около 2,5 часов.

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе  или подают отдельно в стакане. 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 — гречка  полностью  разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ.**

Номер рецептуры: № 243

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 сосиски, сардельки отварные, вырабатываемые   и реализуемые 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. |
| Сосиски или сардельки | 51 | 50 | 5,1 | 5,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | 55 | | 5,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 50 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 8,69 | | | 22,84 | | | 1,80 | | | 7,44 | | 15,51 | | | 137,39 | | 1,74 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,08 | - | 0 | | - | - | | - | - | | - | | 0,01 | 0,19 | | - | | 0 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 247,15

**5. Технологический процесс**

Предварительно очищенные от искусственной оболочки  сосиски или сардельки  опускают в  кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут.

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

Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски или сардельки не следует хранить в горячей воде. Отпускают с гарниром, сбоку на тарелку  кладут сосиску или сардельку. Температура отпуска блюда +650С.

Гарнир. Картофельное пюре, капуста тушеная, каша гречневая, макаронные изделия отварные.

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 — характерный для отварных сосисок или сарделек, не разварены.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 175

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 вязкую молочную из риса, пшена с маслом и сахаром, вырабатываемая  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемая 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. Рецептур**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | 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 | 0,1 |
| Сахар | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 220 | | 22,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 220 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 2,70 | | | 5,41 | | | 18,49 | | | 66,05 | | 19,02 | | | 79,86 | | 0,50 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,05 | 0,08 | 0,10 | | - | 0,09 | | 7,67 | 0,17 | | 0,57 | | 0,03 | 0,41 | | 2,14 | | 0,40 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 220 гр. данного 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 +65оС. Срок реализации не позднее 2 – 3 часов с момента приготовления.

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом и посыпают сахаром. 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 —   рис, пшено  полностью  разварены, консистенция  жидкая.

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 № 18**

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  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемые 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, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масса отварных макарон | - | 100 | 35,0 | 35,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| 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 | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | | | |  |
|  | 12,41 | | | 8,50 | | | 53,04 | | | 193,64 | | 20,85 | | | 159,03 | | 1,45 | | | |  |
| 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 |  | | |
| 0,10 | | 0,15 | 0,08 | | - | 0,17 | | 18,60 | 0,23 | | 0,47 | | 0 | 1,75 | | 1,53 | | 0,95 |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 125 гр. данного 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 +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 — 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 № 31**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ   С ЛИМОНОМ .**

Номер рецептуры: № 377

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  чай с лимоном, вырабатываемый  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемый  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, 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 | |

**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 | |  | |
| 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

**5. 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.

**6. 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.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

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

Цвет — темно--коричневый.

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

**Технологическая карта № 36**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ  НАПИТОК С    МОЛОКОМ.**

Номер рецептуры: № 379

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  кофейный напиток с молоком, вырабатываемый  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемый  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, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Кофейный напиток | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Молоко | 500 | 500 | 50,0 | 50,0 |
| Вода | 600 | 600 | 60,0 | 60,0 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

**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 | |  | | |
| 1,20 | | | 1,33 | | | 10,27 | | | 50,16 | | 5,83 | | | 37,50 | | 0,06 | |  | | |
| 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 | 0,01 | 0,08 | | - | 0,02 | | 2,08 | 0,16 | | 0,54 | | 0,02 | 0,03 | | 1,33 | | 0,04 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 55,35

**5. Технологический процесс**

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченное молоко, сахар и доводят до кипения.

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

Перед подачей порционируют в стаканы.Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации   2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3  часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая, однородная без комков.

Цвет —  цвет светло-коричневый.

Вкус и запах —  приятный запах свежеприготовленного кофейного напитка, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно       сладкий, вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 37**

**Технологическая карта № 38**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ.**

Номер рецептуры: № 46                                     

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 салат из свежей капусты с яблоками,  вырабатываемый  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемый  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, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Капуста свежая | 56,3 | 45,0 | 5,63 | 4,50 |
| Морковь | 18,8 | 15,0 | 1,88 | 1,50 |
| Яблоки свежие | 3,57 | 2,5 | 3,57 | 2,50 |
| Лук репчатый | 6,0 | 5,0 | 0,6 | 0,5 |
| Чеснок | 1,2 | 1,0 | 0,12 | 0,10 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

**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 | |  | |
| 1,54 | | | 0,11 | | | 10,91 | | | 47,54 | | 19,09 | | | 35,38 | | 0,73 | |  | |
| 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 |  | |
| 1,83 | 0,03 | 0,04 | | - | 0,09 | | 8,54 | - | | 29,45 | | - | 0,20 | | 0,14 | | 0,66 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 48,12

**5. Технологический процесс**

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют соломкой. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

**6. 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.

Примечание:  Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный аромат свежеприготовленного салата из свежей капусты с яблоками,   вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.