***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  | 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:***

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  | В1  | 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  | В1  | 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  | В1  | 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  | В1  | 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  | В1  | 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  | В1  | 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  | 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  |
| 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  | В1  | 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  | Углеводы, 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  | Углеводы, 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.