

Технологические карты блюд

Технологическая карта №1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: № 1

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Масло сливочное или шоколадное	10	10	1	1
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход		40		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 40 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
2,36	7,49	14,89	8,4	4,2	22,5	0,35					
Витамины											
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
40	0,034	0,28	-	0,42	14,28	-	-	0,02	0,10	0,69	0,28

Энергетическая ценность (ккал) на 40 гр. данного блюда: 136,0

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Ломтик хлеба намазывают маслом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно слоем сливочного масла.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С СЫРОМ.**

Номер рецептуры: № 3

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сыр российский	16	15	1,6	1,5
или голландский или чеддер	16,5	15	1,65	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход	50,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
6,27	7,86	14,83	157,2	12,45	111,0	0,45					
Витамины											
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
51,5	0,04	0,08	-	0,29	23,52	-	0,11	-	3,52	1,69	0,3

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 155,0

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0- 1,5 см. Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — ровные ломтики хлеба намазанные маслом, сверху сыр.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус: сыра и хлеба .

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта №3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ**

Номер рецептуры: № 6

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Колбаса п/копченая	21	20	2,1	2
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход	50			

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					
5,3	8,26	14,82	11,2	9,2	59,9	0,77					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
*	0,09	0,12	-	0,50	40,0	-	-	-	5,99	1,84	0,79

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 155,0

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На ломтик хлеба укладывают колбасу, нарезанную тонкими кружочками.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба уложены тонкие кружочки колбасы.

Цвет — колбасы и хлеба.

Вкус: колбасы и хлеба.

Запах: колбасы в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта №4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ.**

Номер рецептуры: № 71

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на овощи натуральные свежие, предназначено для школьной столовой.

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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Помидоры свежие	59	50	5,9	5
или огурцы свежие	52,6	50	5,26	5
Выход:	50			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах блюда свежих огурцов Энерг. ценность (ккал): 6,0											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
0,35	0,05	0,95				8,5	7,0	15,0	0,25		
Витамины											
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
-	0,02	0,01	-	0,2	-	-	2,45	0,01	1,0	0,15	0,1
В 50 граммах блюда свежих помидор Энерг. ценность (ккал): 11,0											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					

Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,55	0,1	1,9	7,0	10,0	13,0	0,45					
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
-	0,03	0,02	-	0,6	-	-	8,75	0,3	1,6	0,35	0,25

5. Технологический процесс:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров – красный.

Вкус и запах — огурцов и помидоров.

Технологическая карта №5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА КАБАЧКОВАЯ**
(промышленного производства)

Номер рецептуры: № 73

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на икру кабачковую (промышленного производства), реализуемую 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Икра кабачковая (промышленного производства)	105	100	10,5	10
Выход:	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда. Энерг. ценность (ккал): 69,26	
Пищевые вещества г.	Минеральные вещества мг.

Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
1,01	4,85	5,39	98,48	17,27	55,67	0,69					
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,04	0,03	-	0,03	2,2	-	6,51	-	2,39,	0,7	0,6

5. Технологический процесс:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Отпускают по 75 – 100 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: икра уложена горкой.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус и запах: кабачков.

Технологическая карта №6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ.**

Номер рецептуры: № 75

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на икру свекольную, реализуемую 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	95,7	75	9,57	7,5
или морковь	94,2	75	9,42	7,5
Лук репчатый	20,8	17,5	2,08	1,75
Томатное пюре	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Сахар	1,2	1,2	0,12	0,12

Выход	100,0	10,0
-------	-------	------

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюдо икра свекольная . Энерг. ценность (ккал): 185,3											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe		
2,37	0,1		22,87			59,2	30,14	60,92	1,7		
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,26	0,42	-	0,02	1,99	-	5,67	-	0,4,	0,7	0,6
В 100 граммах блюдо икра морковная . Энерг. ценность (ккал): 91,2											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe		
2,0	0,1		20,55			46,53	32,24	60,92	0,1		
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,43	0,41	-	0,02	1,08	-	4,22	-	0, 3	0,04	0,13

5. Технологический процесс:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Отпускают по 75 – 100 г на порцию, уложив на тарелку горкой.
Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: икра уложена горкой.

Цвет: светло – оранжевый – морковной икры и малиново – красный – свекольной

Вкус и запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта №7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.**

Номер рецептуры: № 82

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

1. Область применения

0,40	0	0	-	0,01	1,08	-	3,80	-	0,03	0,04	0,10
------	---	---	---	------	------	---	------	---	------	------	------

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 – 15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (10 гр. на 1000 гр. борща).

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного борща с капустой и картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СВЕКОЛЬНИК**

Номер рецептуры: № 85

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на свекольник, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	66	53	6,6	5,3
Картофель	82	77	8,2	7,7
Морковь	20	15	2	1,5
Лук репчатый	15	12	1,5	1,2
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон или вода	185	185	18,5	18,5
Соль	1,25	1,25	0,125	0,125
Выход	250,0			

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 250 граммах данного блюда. Энерг. ценность (ккал): 103,26											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
1,86		4,97		12,83		52,37	25,87	51,39	1,1		
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,41	0,04	0,12	-	0,02	1,62	-	13,62	-	0,03	0, 31	0,1

5. Технологический процесс

Очищенную и вымытую свеклу нарезают соломкой или шинкуют. Свеклу сложить в кастрюлю, добавить бульон и тушить 5 – 10 мин. В кипящий бульон добавляют очищенный и нарезанный кубиками картофель и варят 7 – 10 мин, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят свекольник до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Готовый свекольник отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

Технологическая карта № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.**

Номер рецептуры: № 88

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 щи из свежей капусты с картофелем, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель	16,0	12,0	1,6	1,2
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	0,13	0,10
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	1,0	1,0	0,1	0,1
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
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						
0,40	0,07	3,02	30,07	5,88	13,69	0,39						
Витамины												
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг	
0,39	0,01	0,01	-	0,05	2,14	-	3,80	-	0,04	0,05	0,24	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 33,79

5. Технологический процесс

Капусту нарезают шашками. Картофель дольками. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную капусту, доводят до кипения, потом добавляют картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль. При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ.**

Номер рецептуры: № 89

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на щи с морской капустой и яйцом, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Морская капуста	50,0	50,0	5,0	5,0
Картофель	40,0	38,5	3,85	3,85
Лук репчатый	15	12	1,2	1,2
Морковь	20	15	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Томатная паста	3,0	3,0	0,3	0,3
Яйца	½ шт.	40	20 шт.	20 шт.
Бульон или вода	185,0	185,0	18,5	18,5
Выход	250,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 250 граммах блюдо : Энерг. ценность (ккал): 114,25											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
0,1	0,26	0,35				23,5	29,61	41,76	0,83		
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,5	0	0	-	0,02	1,99	-	5,16	-	0,04	0,05	0,48

5. Технологический процесс:

В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный брусочками картофель, варят 10 – 15 минут, кладут пассированные овощи, томатную пасту, морскую капусту и варят щи до готовности.

Сваренные вкрутую яйца кладут при отпуске.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей с морской капустой и картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК**

Номер рецептуры: № 96

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 рассольник ленинградский, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	40,0	30,0	4,0	3,0
Рис или перловка	2,0	2,0	0,2	0,2
Лук репчатый	2,4	2,0	0,24	0,2
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Огурцы соленые	6,7	6,0	0,67	0,6
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	75,0	75,0	0,75	0,75
Сметана	2,0	2,0	0,2	0,2
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда с рисом. Энерг. ценность (ккал): 42,4						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,34	0,64	1,95	35,70	5,40	13,34	0,38
Витамины						

А, МГ.	В1, МГ.	В2, МГ.	В5, МГ.	В 6, МГ.	В9, МКГ.	В12, МКГ.	С, МГ.	Д, МКГ.	Е, МГ	Н, МКГ.	РР, МГ
-	0,01	0	-	0,01	1,51	0	0,83	0	0,06	0,33	0,13

В 100 граммах данного блюда с перловкой Энерг. ценность (ккал): 9,12													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Са		Mg		P		Fe	
0,20		0,62		0,72		35,09		3,57		6,99		0,33	
Витамины													
А, МГ.	В1, МГ.	В2, МГ.	В5, МГ.	В 6, МГ.	В9, МКГ.	В12, МКГ.	С, МГ.	Д, МКГ.	Е, МГ	Н, МКГ.	РР, МГ		
0,46	0	0	-	0	0,84	0	0,84	0	0,04	0,09	0,06		

5. Технологический процесс

Рис или перловую крупу предварительно перебирают, моют. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, а через 5-10 минут вводят пассированные на растительном масле репчатый лук и морковь, припущенные соленые огурцы (предварительно очищенные от грубой кожицы и семян). Все перемешивают и варят до полной готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат рассольника ленинградского, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.

Номер рецептуры: № 99

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп из овощей, 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста свежая	10,0	8,0	1,0	0,8
Картофель	26,7	20,0	2,67	2,0
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Зеленый горошек	4,6	3,0	0,46	0,3
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	75,0	75,0	0,75	0,75
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
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	Ca	Mg	P	Fe					
16,75	1,40	38,94	93,08	78,70	240,72	6,90	Витамины				
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,12	0,58	0,14	-	0,22	12,09	-	1,37	-	6,82	13,78	1,62

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 30,0

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками. За 10 -15 минут до окончания варки добавляют пассированные овощи, зеленый горошек, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной и мясными продуктами.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа из овощей, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ.**

Номер рецептуры: № 101

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 суп картофельный с крупой, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью:

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	100	75	10	7,5
Крупа перловая, овсяная, пшеничная, рисовая, пшено	10		1	
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход	250,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,13	0,01	0,75	33,00	2,86	5,65	0,31					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,46	0	0	-	0,01	0,90	-	0,74	-	0,04	0,04	0,06

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 90,68

5. Технологический процесс:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленные крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 – 10

мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с подготовленными овощами.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Для обогащения витаминами суп посыпают свежей мелкорубленной зеленью, которая шинкуется перед раздачей.

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с вареной крупой, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ.**

Номер рецептуры: № 102

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 суп картофельный с бобовыми, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	26,7	20,0	2,67	2,00
Фасоль или горох	8,1	8,0	0,8	0,8
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,40
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	0,13	0,10
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	70,0	70,0	7,0	7,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда с фасолью. Энерг. ценность (ккал): 29,92	
Пищевые вещества г.	Минеральные вещества мг.

Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
2,01		0,16		5,43		46,47	11,76	51,75	1,35		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,46	0,04	0,02	-	0,09	8,72	-	1,21	-	0,35	0,04	0,24

В 100 граммах данного блюда с горохом Энерг. ценность (ккал):51,3											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
3,0		1,3		6,9		33,0	19,2	131,0	0,9		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
-	0,15	0,2	-	-	6,34	-	1,0	-	1,0	0,01	0,2

5. Технологический процесс

Фасоль или горох перебирают, моют, замачивают в холодной воде на 5 – 8 часов. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими, лук мелко рубят. В кипящую воду или бульон кладут подготовленную фасоль или горох, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности, затем добавляют пассированные овощи, варят до готовности, в конце варки добавляют соль.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускать можно с мясопродуктами. Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат супа картофельного с фасолью или горохом, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.**

Номер рецептуры: № 103

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

1. Область применения:

Настоящая технологическая карта распространяется на суп картофельный с макаронными изделиями, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью:

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	100	75	10	7,5
Макароны, лапша, вермишель	10	10	1	1
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода	175	175	17,5	17,5
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход	250,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 250 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
2,98	2,83	15,7	34,5	15,75	203,25	0,55					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,04	0,2	-	0,01	0,72	-	0,95	-	0,33	0,04	0,34

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 100,13

5. Технологический процесс

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий, картофель - брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят, Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10 – 15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Для обогащения витаминами суп посыпают свежей мелкорубленной зеленью, которая шинкуется перед раздачей.

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — овощи и макаронные изделия сохранили форму.

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

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ.

Номер рецептуры: № 104

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 суп картофельный с мясными фрикадельками 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	53,3	40,0	5,33	4,0
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	1,0	1,0	0,1	0,1
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон или вода	70,0	70,0	7,0	7,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
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						
0,84	0,86	6,63	26,46	10,60	25,64	0,55						
Витамины												
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг	
0.32	0,04	0,02	-	0,11	3,62	-	8,01	-	0,36	0,07	0,52	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 36,00

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками. Добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют пассированное томатное пюре и соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно варить без томата.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа картофельного с мясными фрикадельками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: № 105

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на фрикадельки мясные, вырабатываемые 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Говядина	154,9	114,0	15,49	11,4
или свинина	133,8	114,0	13,38	11,4
Вода	10,0	10,0	1,0	1,0
Лук репчатый	11,9	10,0	1,19	1,0
Яйцо	2 шт.	80	200 шт.	8,0
Соль	4,0	4,0	0,4	0,4
Масса полуфабрикат		134,0		13,4
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда с говядиной. Энерг. ценность (ккал): 126,86	
Пищевые вещества г.	Минеральные вещества мг.

Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
10,10		9,04		1,35		58,49	10,89	156,36	2,13		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,23	0,05	0,31	-	0,08	6,37	0,39	0,98	1,72	1,58	15,93	0,17
В 100 граммах блюда со свинойной . Энерг. ценность (ккал): 126,86											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
10,10		9,04		1,35		58,49	10,89	156,36	2,13		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,23	0,05	0,31	-	0,08	6,37	0,39	0,98	1,72	1,58	15,93	0,17

5. Технологический процесс

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2-3 раза через мясорубку, смешивают с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо вымешивают. Котлетную массу разделяют в виде шариков (по 8-10 гр.) и припускают в бульоне или воде до готовности.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают при температуре 65 градусов, они могут находиться на мармите или плите в бульоне не более 1 часа. Хранение свыше 1 часа не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделия одинакового размера в форме шариков, не развалившиеся, сочные.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам, серовато-коричневый.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных фрикаделек мясных, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ.**

Номер рецептуры: № 108

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп картофельный с клецками, вырабатываемый 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	26,7	20,0	2,67	2,0
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Клецки готовые	-	26,0	-	2,60
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон или вода	75,0	75,0	7,5	7,5
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
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	Ca	Mg	P	Fe					
0,14	1,08	0,78	34,41	2,98	5,89	0,32	Витамины				
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,47	0	-	-	0,01	0,94	-	0,77	-	0,48	0,04	0,06

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 13,24

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют соль. Клецки варят отдельно в небольшом количестве бульона или воды небольшими партиями до готовности и кладут в суп при отпуске.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа картофельного с клецками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЛЕЦКИ**

Номер рецептуры: № 109

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на клецки, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	30,8	30,8	3,08	3,08
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Яйцо	2 и 1/5 шт.	88,0	220 шт.	8,8
Вода или молоко	48,3	48,3	4,83	4,83
Соль	9,0	9,0	0,9	0,9
Масса теста	-	90,0	-	9,0
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда в рецептуре с водой. Энерг. ценность (ккал): 58,27											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
1,72		5,65		0,13		55,14	1,99	26,65	0,71		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,09	0	0,05	-	0,01	0,93	0,06	-	0,30	0,37	2,70	0,02
В 100 граммах блюда в рецептуре с молоком. Энерг. ценность (ккал): 98,18											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
3,72		7,85		3,36		137,70	11,63	88,57	0,78		

Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,10	0.03	0,19	-	0.04	4,37	0,34	0,89	0,33	0,43	4,90	0,09

5. Технологический процесс

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. Помешивая всыпают муку и заваривают тесте, которое не переставая помешивать, прогревают в течении 5-10 минут. Затем массу охлаждают до температуры 60-70 градусов. Добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Далее тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10 -15 гр. Для варки клецек на 1 кг используют 5 литров жидкости. Варят при слабом огне в течении 5-7 минут.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделие проваренное, оформленное.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных клецек без постороннего вкуса и запаха.

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия

(блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

Номер рецептуры: № 120

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 суп молочный с макаронными изделиями 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко	50,0	50,0	5,0	5,0
Вода	42,0	42,0	4,2	4,2
Макаронные изделия	8,0	8,0	0,8	0,8
Масло сливочное	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар	6,0	6,0	0,6	0,6

Соль	6,0	6,0	0,6	0,6
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					
2,00	1,48	12,13	79,89	7,46	45,57	0,37					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
0	0,03	0,09	-	0,03	3,59	0,17	0,57	0,02	0,18	1,54	0,12

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 66,82

5. Технологический процесс

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 минут, лапшу 10-12 минут, вермишель 5-7 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Затем добавляют соль и сахар.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске заправляют маслом. Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: № 140

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп картофельный с рыбными консервами, вырабатываемый 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	150	112,5	15,0	11,25
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода	175	175	17,5	17,5
Консервы рыбные в собственном соку или с добавлением масла	26	25	2,6	2,5
Выход	250,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 250 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe			
8,45		8,28		13,13		31,65	46,05	175,70	1,25			
Витамины												
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг	
15,0	0,11	0,24	-	0,01	0,94	-	6,88	-	0,88	0,06	0,04	

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 160,78

5. Технологический процесс

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. В кипящую воду кладут подготовленный картофель, нарезанный кубиками и рыбные консервы. За 10 мин. до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид : Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира.

Консистенция: жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом консервированной рыбы.

Технологическая карта №22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: 143

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на рагу из овощей, вырабатываемая 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. Рецепттура:

Наименование продуктов	Норма брутто на порцию	Норма нетто на порцию,г	100	
			Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	86	64	8,6	6,4
Капуста свежая	50	36	5	3,6
Морковь	32	22	3,2	2,2
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Соус томатный №130		50		
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001

Выход порций, г 200

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Эн. цен- ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	2,29	11,00	14,44	166,00	23,90	27,80	61,80	0,98	0,07	8,67	31,00
200	3,05	14,67	19,26	221,33	31,87	37,07	82,4	1,31	0,09	11,56	41,33

5. Технологический процесс:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелень подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 15.18.5).

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: светло – оранжевый.

Вкус: вкус тушеных овощей, в меру соленое.

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам, не допускается запах подгорелых овощей.

Технологическая карта №23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА, ЯЧНЕВОЙ, КУКУРУЗНОЙ И ПЕРЛОВОЙ КРУП КРУПЫ.**

Номер рецептуры: № 174

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов 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, ячневой, кукурузной и перловой круп реализуемых 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа рисовая или ячневая, перловая	44	44	4,4	4,4
или кукурузная	57	57	5,7	5,7
Вода	65	65	6,5	6,5
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши	-	200	-	200
Масло сливочное	10	10	-	1
Выход с маслом :	210		21,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 210 граммах данного блюда с рисом. Энерг. ценность (ккал): 294,0						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
6,0	10,85	42,95	130,67	36,46	157,44	0,6
Витамины						

А, МКГ.	В1, МГ.	В2, МГ.	В5, МГ.	В 6, МГ.	В9, МКГ.	В12, МКГ.	С, МГ.	D, МКГ.	Е, МГ	Н, МКГ.	РР, МГ
54,8	0,06	0,13	-	0,05	5,2	0,1	0,96	0,1	-	1,69	0,74
В 210 граммах данного блюда из ячневой крупы. Энерг. ценность (ккал): 286,0											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Са	Mg	Р	Fe		
7,31		10,98		39,20		162,04	36,46	241,51	0,94		
Витамины											
А, МКГ.	В1, МГ.	В2, МГ.	В5, МГ.	В 6, МГ.	В9, МКГ.	В12, МКГ.	С, МГ.	Д, МКГ.	Е, МГ	Н, МКГ.	РР, МГ
54,8	0,16	0,15	-	0,05	5,28	0,1	0,96	0,1	-	1,65	0,73

5. Технологический процесс

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или 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: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет :свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Технологическая карта №24

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

Номер рецептуры: № 175

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов 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. Рецепт

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		Ca	Mg	P	Fe					
2,70	5,41	18,49		66,05	19,02	79,86	0,50					
Витамины												
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.	
0,05	0,08	0,10	-	0,09	7,67	0,17	0,57	0,03	0,41	2,14	0,40	

Энергетическая ценность (ккал) на 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 +65°C. 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 +65°C. 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 №25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ.**

Номер рецептуры: № 181

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 жидкую молочную из манной крупы, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа манная	31	31	3,1	3,1
Вода	75	75	7,5	7,5
Молоко	100	100	10	10
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	Ca	Mg	P	Fe					
6,62	4,45	36,7	145,9	18,77	120,718	0,29					
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг

40,92	0,04	0,1	-	0,05	5,2	0,1	0,4	0,1	0,11	0,85	0,5
-------	------	-----	---	------	-----	-----	-----	-----	------	------	-----

Энергетическая ценность (ккал) на 220 гр. данного блюда: 213,41

5. Технологический процесс

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль. Сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или 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: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка. положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Цвет — белый или светло - кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах : манной крупы в сочетании молоком и маслом.

Технологическая карта №26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ.**

Номер рецептуры: № 183

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 жидкую молочную из гречневой крупы 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	40	40	4,0	4,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Молоко	140	140	14,0	14,0
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			Ca	Mg	P	Fe		
3,70	5,78		19,67			92,16	52,05	113,68	2,91		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,05	0,15	0,13	-	0,08	7,71	0,23	0,77	0,03	1,23	1,89	0,72

Энергетическая ценность (ккал) на 220 гр. данного блюда: 140,64

5. Технологический процесс

Перед варкой каши крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Молоко смешанное с водой нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности при непрерывном помешивании до загустения. Доваривают кашу в течении 1,5 часа, поставив посуду с ней на противень с водой. Закладку прокипяченного сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленной каши.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или 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 — гречка полностью разварена, консистенция однородная, рыхлая жидкая.

Цвет — коричневый.

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

Технологическая карта № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ.**

Номер рецептуры: № 188

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на запеканку рисовую с творогом, реализуемую 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа рисовая	30	30	3,0	3,0
Вода	62	62	6,2	6,2
Творог	16,2	16	1,62	1,6
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Яйца	1/10 шт	4	10	10
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное (для смазки противня)	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	112		
Масса готовой запеканки	-	100		
Соус сладкий или		30		
молоко сгущенное		20		
Выход: с соусом	130,0			
с молоком сгущенным	120,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe				
4,33	3,35	36,8		32,25	15,19	68,69	0,56				
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
14,62	0,02	0,06	-	0,04	1,42	-	0,5	-	-	1,25	0,45

Энергетическая ценность (ккал) на 130 гр. данного блюда со сладким соусом: 256,0

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
5,76	4,45	36,8	32,94	21,09	109,23	0,51
Витамины						

А, МКГ.	В1, МГ.	В2, МГ.	В5, МГ.	В 6, МГ.	В9, МКГ.	В12, МКГ.	С, МГ.	Д, МКГ.	Е, МГ.	Н, МКГ.	РР, МГ.
20,0	0,03	0,09	-	0,05	1,3	-	0,2	-	-	1,53	0,46

Энергетическая ценность (ккал) на 120 гр. данного блюда с молоком сгущенным: **236,0**

5. Технологический процесс:

В готовую кашу, охлажденную до 60 – 70 С град, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Подают запеканку со сладкими соусами или молоком сгущенным. 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: аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы соусом или молоком сгущенным.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе- белый или кремовый.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога.

Запах: свойственный использованной крупе.

Технологическая карта №28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: № 202

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные и 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.
Макаронные изделия	35,0	35,0	3,50	3,50
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
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	Ca	Mg	P	Fe					
3,77	4,05	21,32	1,55	13,70	73,37	1,55					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
-	0,16	0,03	-	0,16	16,86	-	-	-	5,31	1,68	1,01

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 106,51

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.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

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 и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 29

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, 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. Рецепт

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	Ca	Mg	P	Fe
12,41	8,50	53,04	193,64	20,85	159,03	1,45

Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,10	0,15	0,08	-	0,17	18,60	0,23	0,47	0	1,75	1,53	0,95

Энергетическая ценность (ккал) 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 №30

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ
ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 205

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные с овощами, 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. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Масса отварных макарон №202	-	100		
Морковь	12,5	10,0	1,25	1
Петрушка (корень)	4,5	4	0,45	0,4
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых овощей	-	25		
Выход	0	125		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
125	4,31	4,99	23,77	157	16,18	14,45	42,4	0,86	0,06	2,26	-

5. Технологический процесс:

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: макарон – мягкая, упругая, в меру плотная ; ово

Цвет: светло-красный, с вкраплениями зеленого горошка

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

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №31

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные с овощами, 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. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	1 шт.	40
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
40	5,08	4,6	0,28	62,84	22	4,8	76,8	1,0	0,03	-	0,10

5. Технологический процесс:

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:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая. Температура подачи не ниже +15 С.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло – овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок – белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный – сероводорода.

Технологическая карта №32

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 210

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные с овощами, 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. Рецепттура:

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		200/5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150/5	14,27	22,16	12,65	267,93	114,20	19,50	260,50	2,94	0,1	0,25	345,0
200/5	18,99	28,32	13,51	345,9	151,72	25,97	346,49	3,91	0,13	0,33	452,9

5. Технологический процесс:

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:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
III – 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°C до образования легкой румяной корочки.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая

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

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

Технологическая карта №33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С КОЛБАСОЙ ИЛИ СОСИСКАМИ**

Номер рецептуры: 212

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

1. Область применения:

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные с овощами, 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. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, гр.		брутто, гр.	
Яйца	1 шт	Яйца	1 шт	Яйца
Молоко	15	Молоко	15	Молоко
Масса омлетной смеси		55		
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Колбаса вареная или сосиска	16,5	16	1,65	1,6

Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Масса готовой колбасы или сосисок	-	15		
Масса жареного омлета	-	65		
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5

Выход: 70

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
70	7,09	14,46	1,05	163,0	45,5	9,09	111,8	1,32	0,06	0,1	133,1

5. Технологический процесс:

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:

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

Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, обжаривают, затем добавляют масло сливочное для жарки омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и запекают, как омлет натуральный (рец. №210).

При отпуске поливают сливочным маслом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов.

Консистенция: однородная, сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков обжаренной колбасы или сосисок.

Цвет: золотисто – желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

Запах: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок

Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА.**

Номер рецептуры: № 219

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 сырники из творога 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Творог	51	51	5,1	5,1
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Яйца	1/20 шт	2	5 шт	5 шт
Сахар	10	10	1	1
Масса полуфабриката		57		
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готовых сырников		50		
Сметана или варенье или	20	20	2	2
Молоко сгущенное				
Выход: с вареньем или молоком сгущенным	50/20			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50/20 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
10,84	10,30	8,97				140,7	18,34	156,88	0,38		
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
36,9	0,04	0,21	-	0,01	1,80	0,10	0,33	0,14	0,85	1,71	0,31

Энергетическая ценность (ккал) на 50/20 гр. сырников с молоком сгущенным: 193,0

В 50/20 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
10,84	10,30	8,97				140,7	18,34	156,88	0,38		
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
36,9	0,04	0,21	-	0,01	1,80	0,10	0,33	0,14	0,85	1,71	0,31

Энергетическая ценность (ккал) на 50/20 гр. сырников со сладким соусом: 150,0

5. Технологический процесс:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, ломтики панируют в муке, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5 – 7 мин.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с вареньем или со сметаной или с сгущенным молоком.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия правильной кругло - приплюснутой формыб поверхность без трещин, равномерно обжарены; политы вареньем или сметаной или сгущенным молоком.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет; корочки – золотистый, на разрезе – светло - кремовый или желтоватый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности.

Запах: запеченного творога.

Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)**

Номер рецептуры: № 222

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 пудинг из творога (запеченного), 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Творог	38,5	38	3,85	3,8
Крупа манная	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Яйца	1/20 шт.	2	5 шт.	5 шт.
Изюм	5,1	5	0,51	0,5
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Масса готового пудинга		50,0		
Соус сладкий или	20	20	0,2	0,2

молоко сгущенное	20	20	0,2	0,2
Выход: с соусом	80,0			
с молоком сгущенным	70,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 80 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
9,55	7,28	24,95	85,13	13,93	117,47	0,5					
Витамины											
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
28,5	0,033	0,14	-	0,06	1,45	-	0,6	-	-	1,3	0,36

Энергетическая ценность (ккал) на 80 гр. данного блюда со сладким соусом: 204,0

В 70 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
10,84	8,97	17,14	140,7	18,34	156,88	0,38					
Витамины											
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
36,9	0,042	0,21	-	0,04	1,1	-	0,2	-	-	1,5	0,21

Энергетическая ценность (ккал) на 70 гр. данного блюда с молоком сгущенным: 193,0

5. Технологический процесс:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и помешивая заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25 – 35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5 – 10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Подают пудинг со сладкими соусами или молоком сгущенным. 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: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом, либо молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки – золотисто – желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: №229

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на рыбу, тушенную в томате с овощами, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Филе рыбы	64	61	6,4	6,1
Вода или бульон	19	19	1,9	1,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Морковь	23	18	2,3	1,8
Лук репчатый	17,5	14	1,75	1,4
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Раствор лимонной кислоты 3%	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль	3	3	0,3	0,3
Масса тушеной рыбы		50		5,0
Масса готовой рыбы с тушенными овощами и соусом		50		5,0
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	Ca	Mg	P	Fe					
7,88	4,14	3,74	35,49	34,14	129,61	0,66					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
1,52	0,06	0,06	-	0,07	4,98	-	2,36	-	1,81	0,12	0,80

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 82,78

5. Технологический процесс

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи промышленного производства. Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей. Заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томат-пюре, кислоту лимонную 2%-ную (в 100 мл раствора содержится 98 мл воды, 2 г кислоты лимонной), сахар-песок, соль поваренную йодированную. Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 45-60 мин. За 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи. Допускается рыбу готовить без кислоты лимонной.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. 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 — соответствует рыбе, тушенной в томате с овощами.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный рыбе, тушенной в томате с овощами, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №37

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЖАРЕНАЯ**

Номер рецептуры: № 230

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 рыбу жареную, реализуемую 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	100 порций

	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Треска	77	60	7,7	6
или окунь морской	81	60	8,1	6
Из полуфабрикатов:				
Треска	68	60	6,8	6
или окунь морской	69	60	6,9	6
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареной рыбы	-	50,0		
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом		55,0		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 55 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
8,08	6,58	3,05	16,31	12,49	87,42	0,3					
Витамины											
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
24,8	0,05	0,04	-	0,1	6,35	0,6	1,4	-	-	3,58	1,22

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 107,0

5. Технологический процесс

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, посыпают солью, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом. Отпускают с гарниром. 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: целый, равномерно обжаренный кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбы, умеренно соленый.

Технологическая карта №38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: № 234

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 котлеты или биточки рыбные, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Треска	45	33	4,5	3,3
или минтай	70	33	7	3,3
Из филе трески	35	33	3,5	3,3
Хлеб пшеничный	9	9	0,9	0,9
Вода	13	13	1,3	1,3
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	58		
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареных изделий	-	50		
Соус	-	50		
Выход с соусом		100		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
14,71	4,81	10,31	59,26	28,74	187,69	0,83					
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
13,34	0,1	0,23	-	0,2	5,72	0,9	0,48	-	0,69	0,30	1,32

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 143,41

5. Технологический процесс

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8 – 10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом. Отпускают с гарниром.

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: биточки – кругло-приплюснутой, котлеты – овально – приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно kloжены, сбоку – гарнир и соус.
 Консистенция: сочная, однородная.
 Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло - серый.
 Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта №39

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ**

РЫБНЫЕ

Н

Номер рецептуры: № 239

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 тефтели рыбные, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Филе рыбы	35	33	3,5	3,3
Хлеб пшеничный или	7	7	0,7	0,7
Крупа рисовая	2	2	0,2	0,2
Вода	10	10	1	1
Яйца	1/10 шт.	4	10 шт.	10 шт.
Мука	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	9	7	0,9	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	59		
Масса тушеных тефтелей	-	50		
Соус №331	-	30		
Выход с соусом		80		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 80 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
7,93	6,58	9,41	43,78	17,81	94,71	0,56
Витамины						

А, МКГ.	В1, МГ.	В2, МГ.	В5, МГ.	В 6, МГ.	В9, МКГ.	В12, МКГ.	С, МГ.	Д, МКГ.	Е, МГ	Н, МКГ.	РР, МГ
14,6	0,06	0,07	-	0,16	9,35	0,83	1,25	-	2,28	0,30	1,16

Энергетическая ценность (ккал) на 80 гр. данного блюда: 129,0

5. Технологический процесс

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным хлебом. В массу добавляют яйца, посыпают солью, хорошо вымешивают, формируют шарики, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом и тушат 10 – 15 минут. Тефтели можно приготовить, заменив хлеб припущенным рисом из расчета закладки сырого риса в количестве 2 г на порцию. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Отпускают с гарниром.

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: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус и запах: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта №40

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. Рецепт

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		Ca	Mg	P	Fe		
8,69		22,84		1,80		7,44	15,51	137,39	1,74		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, 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 № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: № 246

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на гуляш из отварной говядины 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	110	81	11,	8,1
Морковь	3	2	0,3	0,2
Лук	2,5	2	0,25	0,2
Масса отварного мяса		50		5,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Масло растительное	5	10	0,5	0,1
Лук	12	10	1,2	1,0
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Помидоры	12	10	1,2	1,0
Соль	4	4	0,4	0,4
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	Ca	Mg	P	Fe					
12,55	12,99	4,01	30,52	24,03	119,19	2,10					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
1,49	0,07	0,11	-	0,04	4,42	-	5,07	-	2,25	0,31	1,23

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 182,5

5. Технологический процесс:

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мяса мягкая.

Цвет — светло-коричневый.

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

Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия

(блюда): **БЕФСТРОГАНОВ**

Номер рецептуры: № 250

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бефстроганов, 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
Лук репчатый	29	24	2,9	2,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Масса пассированного лука		12		1,2
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана	23	23	2,3	2,3
Масса жаренного мяса		50		5,0
Масса соуса и лука		50		5,0
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	Ca	Mg	P	Fe					
11,95	14,99	3,75	23,41	16,73	138,81	1,77	Витамины				
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,05	0,05	0,13	-	0,27	8,40	1,22	2,35	0,02	2,08	2,46	1,72

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 290,0

5. Технологический процесс

Подготовленное мясо нарезанное широкими кусками отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр. Затем кладут ровным слоем на

сковороду с маслом разогретым до 150-180 градусов, посыпают солью и жарят непрерывно помешивая 3-4 мин. Из пассированной без жира муки и сметаны готовят соус, кладут в него пассированный лук, заливают им мясо и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – готовить непосредственно перед употреблением.

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 — консистенция мяса - сочная мягкая, соуса однородная.

Цвет — мясо светло-коричневый; соуса кремовый.

Вкус и запах — вкус и запах соответствуют отварному мясу и соусу, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: № 259

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на жаркое по - домашнему, вырабатываемое и реализуемое 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.
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) или	107	79	10,7	7,9
Свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74	8,7	7,4
Картофель	133	100	13,3	10,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса тушеного мяса	-	50,0	-	50,0
Масса готовых овощей	-	125,0	-	125,0
Выход		175,0		175,0

4.Химический состав, витамины и микроэлементы:

Блюдо из говядины:

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
175	16,2	18,09	16,58	295,0	30,5	42,48	205,75	3,86	0,12	6,76	-

Блюдо из свинины:

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
175	12,3	29,5	16,58	383,0	28,69	42,84	180,22	3,02	0,37	6,76	-

5. Технологический процесс:

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками.

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: небольшие порционные куски мяса политы соусом

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

Цвет: мяса от светло-коричневого до коричневого

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Технологическая карта № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ**

Номер рецептуры: № 260

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на гуляш 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
или свинина	87	74	8,7	7,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса	-	50	-	50
Масса соуса	-	50	-	50
Выход	100,0		10,0	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда гуляш из говядины. Энерг. ценность (ккал): 221,0											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
14,55		16,79		2,89		21,81	22,03	154,15	3,06		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,03	0,1	-	0,07	6,4	-	0,92	-	2,25	6,69	3,6
В 100 граммах блюда гуляш из свинины. Энерг. ценность (ккал): 309,0											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
10,64		28,19		2,89		20	22,39	128,62	2,21		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,28	0,09	-	0,1	7,3	-	0,92	-	1,8	4,48	1,9

5. Технологический процесс:

Подготовленное мясо промывают. Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Цвет — светло-коричневый.

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

Технологическая карта № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ ТУШЕННАЯ В СОУСЕ.**

Номер рецептуры: № 261

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на печень тушенную в соусе 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Печень говяжья	86	71	8,6	7,1
или свинья	81	71	8,1	7,1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса п/ф		74		7,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареной печени		50		5,0
Соус сметанный		50		5,0
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					
12,66	8,76	3,81	32,87	13,51	224,73	5,50					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
2,40	0,19	1,34	-	0,44	146,84	35,97	19,98	0,06	1,90	59,81	4,11

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 159,0

5. Технологический процесс

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают на тонкие порционные кусочки, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают до полуготовности (5-10 минут) Затем заливают соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны, соли, тушить до готовности (15-20мин).

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают с гарниром и соусом. Срок реализации – в течение 2 часов с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция печени мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет — светло-коричневый.

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

Технологическая карта №46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ**

Номер рецептуры: № 265

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 плов, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
или свинина	87	74	8,7	7,4
Рис	34	34	3,4	3,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	10	8	1,0	0,0
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Масса тушеного мяса		50		5,0
Масса гарнира		100		10,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	150,0		15,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах блюда с говядиной Энер. ценность (ккал): 214,34

Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
14,14		11,70		13,97		22,61	36,88	205,26	2,33		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,55	0,15	0,15	-	0,37	13,51	1,32	0,67	-	1,88	4,53	2,71
В 150 граммах блюда со свиной						Энер. ценность (ккал): 321,21					
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
10,84		24,23		15,94		23,30	39,11	185,33	1,68		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,63	0,43	0,09	-	0,31	11,90	1,22	0,77	-	2,07	4,75	2,45

5. Технологический процесс

Нарезанное кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают.

Добавляют пассированные с томатом лук, морковь, заливают водой (80 гр.) и доводят до кипения. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду накрывают крышкой и ставят на противень с водой и ставят на 25-40 минут в жарочный шкаф для упревания на один час.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске равномерно распределяют мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томата. 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 — консистенция рассыпчатая, не слипшаяся,.

Цвет — светло-желтый.

Вкус и запах — запах свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №47

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

Номер рецептуры: 268

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на котлеты, биточки, шницеля 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
или свинина (котлетное мясо)	45	38	4,5	3,8
Вода	6	6	0,6	0,6
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	1,5
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса пассированного лука	-	9	-	0,9
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	71	-	71
Масса готовых тефтелей	-	60	-	60
Масло растительное	-	3	-	0,3
Соус №991	-	50	-	50
Выход с соусом	-	110	-	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50	7,78	5,78	7,85	114,38	21,88	16,06	83,19	0,75	0,05	0,08	14,38
80	11,44	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

5. Технологический процесс:

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 разделяют 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 свкородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ**

Номер рецептуры: № 279

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 тефтели, вырабатываемые 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
или свинина (котлетное мясо)	45	38	4,5	3,8
Вода	6	6	0,6	0,6
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	1,5
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса пассированного лука	-	9	-	0,9
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4

Масса полуфабриката	-	71	-	71
Масса готовых тефтелей	-	60	-	60
Масло растительное	-	3	-	0,3
Соус №991	-	50	-	50
Выход с соусом	-	110	-	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 110 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe			
6,88	16,49		9,99			22,88	16,71	86,9	0,88			
Витамины												
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг	
16,56	0,18	0,06	-	0,05	5,00	0,40	0,91	0,05	0,09	3,20	1,11	

В 110 граммах **блюда со свиной** Энер. ценность (ккал): 226,0

В 110 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe			
8,32	6,02		10,06			25,85	18,29	101,61	1,81			
Витамины												
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг	
35,06	0,07	0,09	-	0,07	5,7	0,60	0,6	0,08	0,07	4,15	2,22	

В 110 граммах **блюда с говядиной** Энер. ценность (ккал): 128,0

5. Технологический процесс

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды и тушат 8 – 10 минут.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Соусы – сметанный с томатом, сметанный с томатом и луком.

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Цвет тефтелей— коричневый, соуса – светло - коричневый.

Вкус и запах : тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ.**

Номер рецептуры: № 284

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 запеканку картофельную с мясом 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Мясо готов. мясопродуктов		50		5,0
Картофель	152	114/110	15,2	11,4/11,0
Масса протертого варен. картофеля		108		10,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Масса пассированного лука		4		0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Масса п/ф		164		16,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	145,0		14,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 145 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
8,25	8,69	9,44	15,11	20,54	106,95	1,51
Витамины						

А, МГ.	В1, МГ.	В2, МГ.	В5, МГ.	В 6, МГ.	В9, МКГ.	В12, МКГ.	С, МГ.	Д, МКГ.	Е, МГ	Н, МКГ.	РР, МГ
0,03	0,07	0,11	-	0,31	7,53	0,74	10,94	-	1,17	1,20	1,74

Энергетическая ценность (ккал) на 145 гр. данного блюда: 146,79

5. Технологический процесс

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, обжарить и потушить, охладить, пропустить через мясорубку, добавить пассированный лук, хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде, разделить на две равные части. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить 1/2 массы картофельного пюре, разровнять. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, разровнять, смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4-5 см.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с маслом или со сметанным соусом.

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 — Поверхность ровная, без трещин.

Цвет — запеканка румяная.

Вкус и запах — вкус и запах, свойственные картофелю с привкусом вареного мяса, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННИК С МЯСОМ

Номер рецептуры: № 285

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макаронник с мясом 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.
Говядина	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса готового мяса		50		5,0
Макаронны	35	100	3,5	10,0

Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса пассированного лука		5		0,5
Яйцо	1/8 шт	5	12,5 шт.	0,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сухари	3	3	0,3	0,3
Масса п/ф		164		16,4
Масса запеченного блюда		140		14,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	145,0		14,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 145 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
14,38	14,87	15,50				17,90	18,19	153,11	2,07		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
0,04	0,08	0,15	-	0,30	10,38	1,23	0,68	0,07	2,42	3,10	2,05

Энергетическая ценность (ккал) на 145 гр. данного блюда: 249,51

5. Технологический процесс

Макаронаты варят в подсоленной воде, охлаждают до t 75 градусов. Мясо обжаривают, тушат, пропускают через мясорубку и добавляют пассированный репчатый лук. Макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшиеся макароны. Ещё раз разравнивают, посыпают сухарями и запекают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске нарезают по 1 куску на порцию и поливают маслом. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мягкая, поверхность ровная, без трещин.

Цвет — светло-коричневый, румяный.

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

Технологическая карта №51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПТИЦА ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: 288

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

1. Область применения:

Настоящая технологическая карта распространяется на птицу отварную, вырабатываемую и реализуемую 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			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	139,7	100,3	174,7	125,3
Лук репчатый	2,7	2,1	3,3	2,7
ВЫХОД:	80		100	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
80	17,34	10,66	-	165,34	32	16	114,66	1,6	0,03	-	16
100	21,67	13,33	-	206,67	40,0	20,0	143,33	2,0	0,04	-	20,0

Технологический процесс:

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 нарубают на порции.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или маслом. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый – ножки, белый – филе.

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 289

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

1. Область применения:

Настоящая технологическая карта распространяется на рагу из птицы, вырабатываемую и реализуемую 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.
Бройлер-цыпленок или	96	68	9,6	6,8
Куриные окорочка	76	68	7,6	6,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса жареной птицы	-	50,0	-	50,0
Картофель	107	80	10,7	8,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь	21	17	2,1	1,7
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масса гарнира и соуса	-	125	-	125,0
Выход		175,0		175,0

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
175	12,0	11,27	15,2	210,0	36,33	38,08	104,7	1,84	0,07	11,3	13,8

5. Технологический процесс:

Подготовленные тушки птицы или окорочка, нарубленные на куски по 30-35г, обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус,

которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже **6.1.**

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Технологическая карта № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА , ТУШЕННАЯ В СОУСЕ .

Номер рецептуры:290

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

1. Область применения:

Настоящая технологическая карта распространяется на птицу, тушенную в соусе, вырабатываемую и реализуемую 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, к
Бройлер-цыпленок или	99	71	9,9	7,1
Куриные окорочка	79	71	7,9	7,1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса жареной птицы	-	50	-	
Соус №330,331	-	50	-	
Выход		100,0		

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	---------------------	--------------

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Эн. цен- ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	11,5	8,57	2,9	134,7	31,33	12,67	83,0	7,33	0,03	0,1	22,0

5. Технологический процесс:

Подготовленные тушки птицы или окорочка обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 минут.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась мясо птицы. 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: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый, сметанного с томатом – розовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

Технологическая карта №54

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: 291

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

. Область применения:

Настоящая технологическая карта распространяется на плов из птицы, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Бройлер-цыпленок или	96	68	9,6	6,8
Куриные окорочка	76	68	7,6	6,8
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Масса жареной птицы				
Картофель				

Лук репчатый	8	7	0,8	0,7
Морковь	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Крупа рисовая	35	35	3,5	3,5
Масса тушенной птицы	-	50	-	50
Масса готового риса с овощами	-	100,0		100,0

Выход: 150,0

4..Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Эн. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	12,67	7,4	27,34	227,0	34,81	40,47	129,1	1,41	0,1	4,5	13,8

5.Технологический процесс:

Птицу или окорочка, рубят на порционные (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

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: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло - до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта №55

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. Рецепттура

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					
0,5,93	2,73	26,56	9,73	93,33	140	3,34	Витамины				
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	Р, м
-	0,2	0,42	-	-	-	-	-	0,15	-	-	0,

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 154,57

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 №56

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

Настоящая технологическая карта распространяется на рис отварной, предназначено для школьной столовой.

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. Рецепт

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe	
3,61	24,38	1,74	12,67	41	0,35	

Витамины

В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,02	0,3	-	0,16	15,7	-	-	0,01	1,0	7,2	2,1

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 140,07

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.

Технологическая карта №57

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РИС ПРИПУЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: № 305

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на рис припущенный, предназначено для школьной столовой.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Рис	35,0	35,0	3,50	3,50
Масло сливочное	3,5	3,5,5	0,35	0,35
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						
2,45	3,61	24,38	1,74	12,67	41	0,35						
Витамины												
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг	
18	0,02	0,3	-	0,16	15,7	-	-	0,01	1,0	7,2	2,1	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 140,07

5. Технологический процесс

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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 — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет — от белого до кремового.

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

Технологическая карта № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: № 309

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макаронные изделия отварные и 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.
Макаронные изделия	35,0	35,0	3,50	3,50
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
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	Ca	Mg	P	Fe
3,77	4,05	21,32	1,55	13,70	73,37	1,55

Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,16	0,03	-	0,16	16,86	-	-	-	5,31	1,68	1,01

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 106,51

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.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

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 и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: № 312

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 пюре картофельное, предназначено для школьной столовой

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Картофель	114,0	85,5	11,40	8,55
Молоко	15,8	15,0	1,58	1,50
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	Ca	Mg	P	Fe					
2,34	16,71	3,79	113,59	11,10	73,32	0,25					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,18	0,03	0,17	-	0,03	3,89	0,31	1,01	0,07	0,44	2,49	0,08

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 174,02

5. Технологический процесс

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12⁰С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель

протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80⁰С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Технологическая карта №60

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕННАЯ**

Номер рецептуры: № 321

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 капусту тушенную, вырабатываемая 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. Рецепт

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

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда со свежей капустой. Энерг. ценность (ккал): 46,31											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
1,88		1,93		5,90		46,63	15,35	31,15	0,59		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,17	0,03	0,03	-	0,09	9,48	-	40,32	0	0,15	0,13	0,65
В 100 граммах блюда с квашенной капустой. Энерг. ценность (ккал): 40,77											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
1,88		1,94		4,39		46,62	15,35	31,15	0,59		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,16	0,02	0,02	-	0	0,61	-	27,0	0	0,08	0,04	0,38

5. Технологический процесс

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

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 — консистенция капусты мягкая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Технологическая карта №61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Номер рецептуры: № 993

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на соус томатный, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Бульон		45		4,5
Масло растительное	2,25	2,25	0,225	0,225
Мука пшеничная	2,25	2,25	0,225	0,225
Морковь	3,75	3	0,375	0,375
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,12
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Сахар-песок	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход	50,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
1,36	4,9	7,46	8,6	15,5	32,9	0,56					
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
34,6	0,2	0,01	-	0,01	3,18	0,07	1,7	0,02	0,24	0,8	0,15

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 79,4

5. Технологический процесс:

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

Соус используют для мясных, рыбных и овощных блюд.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +75⁰С. 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 — Консистенция однородная, вязкая, без комков.

Цвет — характерный соусу томатному.

Вкус и запах — запахи свойственные нежному аромату томата, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 62

Наименование кулинарного изделия

(блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: № 331

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на соус сметанный с томатом, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сметана	25,0	25,0	2,50	2,50
Вода	75,0	75,0	7,50	7,50
Мука пшеничная	7,5	7,5	0,75	0,75
Томатное пюре	10,0	10,0	1,0	1,0
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	Ca	Mg	P	Fe					
1,27	7,05	5,52	21,02	2,74	19,72	0,15					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,09	0,01	0,02	-	0,03	3,86	0,09	0,18	0,04	0,32	0,97	0,10

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 89,31

5. Технологический процесс

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема и соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Для приготовления соуса сметанного муку пассируют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 градусов и выливают ¼ часть горячей воды

или овощного отвара. Вымешивают, кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +75⁰С. 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 — Консистенция однородная, вязкая, без комков.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах — запахи свойственные нежному аромату сметаны, томата, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №63

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕННЫХ.**

Номер рецептуры: № 348

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 компот из плодов или ягод сушеных, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курага	100	185	10,0	18,5
Чернослив	125	185	12,5	18,5
Изюм	100	160	10,0	16,0
Сахар	100	100	10,0	10,0
Лимонная кислота	1	1	0,1	0,1
Вода	1015	1015	101,5	101,5
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	Ca	Mg	P	Fe
0,76	0,12	20,03	23,73	19,04	26,28	0,71

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
0,24	0,02	0,02	-	-	-	-	0,53	-	-	-	0,18

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 79,25

5. Технологический процесс

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 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 — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного компота из плодов или ягод сушеных, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №64

Наименование кулинарного изделия

(блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ.**

Номер рецептуры: № 349

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на компот из смеси сухофруктов, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
с/фрукты	100	285	10,0	28,5
Сахар	100	100	10,0	10,0

Лимонная кислота	1	1	0,1	0,1
Вода	1000	1000	100,0	100,0
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		
0,24	0	12,84				9,74	7,66	15,97	0,27		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
0,08	0	0,01	-	-	-	-	0,41	-	-	-	0,17

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 49,18

5. Технологический процесс

Сушеные сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 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 — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного компота из сухофруктов, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА С САХАРОМ.**

Номер рецептуры: № 359

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 кисель из сока с сахаром, 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сок	300	300	30,0	30,0
Сахар	100	100	10,0	10,0
Крахмал	50	50	5,0	5,0
Вода	720	720	72,0	72,0
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					
0	0	16,04	4,65	-	4,42	0,03					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 60,20

5. Технологический процесс

Сок плодовый или ягодный (50% от нормы) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения, при непрерывном помешивании.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75° 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, желеобразный, жидкий, без осадка и комочков.

Цвет — розовый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного киселя из сока сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №66

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ – ЗАВАРКА

Номер рецептуры: № 375

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на чай - заварку, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай	10	10	1,0	1,0
Вода	1080	1080	108,0	108,0
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	Ca	Mg	P	Fe						
0,18	0,04	0,03	4,54	4,03	7,55	0,75						
Витамины												
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.	
0	0	0	0	0	0	0	0,09	-	-	-	0,07	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 1,29

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.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению Температура подачи чая в горячем виде +75° 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.

Цвет — темно-коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной заварки, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 67

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

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов 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. Рецепттура

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				Ca	Mg	P	Fe		
4,51	1,14	7,71				112,55	99,08	185,54	18,42		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, 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 кипятком. 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 +75° 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 № 68

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 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	Ca	Mg	P	Fe					
1,20	1,33	10,27	50,16	5,83	37,50	0,06					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, 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 кипяченое 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

0,01	0,03	0,15	-	0,04	5,03	0,29	0,96	0,03	0,15	2,37	0,12
------	------	------	---	------	------	------	------	------	------	------	------

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 62,56

5. Технологический процесс

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы. Затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. 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 — консистенция жидкая, без осадка и комочков.

Цвет — Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного какао с молоком, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: № 383

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 какао с молоком, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Какао – порошок	20	20	0,2	0,2
Сахар	100	100	10,0	10,0
Молоко	500	500	50,0	50,0
Вода	55-0	550	55,0	55,0
Выход	100,0		10,	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится	
Пищевые вещества г.	Минеральные вещества мг.

Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe						
2,86	2,88	19,21	89,71	13,03	89,51	0,46						
Витамины												
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг	
0,01	0,03	0,15	-	0,04	5,03	0,29	0,96	0,03	0,15	2,37	0,12	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 109,49

5. Технологический процесс

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы. Затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. 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 — консистенция жидкая, без осадка и комочков.

Цвет — Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного какао с молоком, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАРЕНИКИ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (ПОЛУФАБРИКАТ).**

Номер рецептуры: № 395

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 вареники промышленного производства (полуфабрикат), вырабатываемые 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.

Вареники промышленного производства (полуфабрикат)замороженные	167,0	166,5	16,7	16,65
Масса вареных вареников	-	180,0		
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом:	185,0			

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
10,71		2,76		19,7		39,48	17,04	69,02	0,34		
Витамины											
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
28,81	0,16	0,005	-	0,10	13,89	0,04	-	0,21	1,46	0,01	0,0

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 146,49

5. Технологический процесс:

Вареники варят 5-7 мин в кипящей подсоленной воде, при слабом кипении.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Отпускают по 4-5 штуки на порцию.

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 — вареники полукруглой формы, политы сливочным маслом.

Консистенция: фарша – мягкая, теста – слегка плотная.

Цвет: светло-желтый или светло - кремовый.

Вкус и запах: свойственный пресному тесту и фаршу.

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ

Номер рецептуры: № 405

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 тесто дрожжевое, и реализуемое 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	641	641	64,1	64,1
Сахар	34	34	3,4	3,4
Масло сливочное	34	34	3,4	3,4
Яйцо	0,85 шт.	34	???	3,4
Соль	10	10	1,0	1,0
Дрожжи	19	19	1,9	1,9
вода	258	258	25,8	25,8
Выход	100		10	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe			
7,11		3,88		45,96		24,60	10,46	68,57	0,94			
Витамины												
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг	
0,04	0,33	0,30	-	0.13	27,12	0,01	-	0,09	1,75	2,56	0,96	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 235,75

5. Технологический процесс

В дежу вливают воду 35-40 градусов. Разведенные в воде с температурой не выше 40 градусов дрожжи, сахар, соль, яйца, муку и все перемешивают 7-8 минут. Вводят растопленное масло и замешивают до тех пор пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 градусов. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Используют по истечении 4 часов после брожения. Хранение свыше 4 часа не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделие однородной консистенции, без примесей комков.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах — приятный аромат свежеприготовленного дрожжевого теста без постороннего запаха.

Технологическая карта № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Номер рецептуры: № 406

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на пирожки печенные из дрожжевого теста 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	на 1000г		на 100 кг	
	для пирожков печеных		для пирожков печеных	
	простых 75 г	сдобных 60 г	простых 75 г	сдобных 60 г
Тесто дрожжевое №405	5800	4300	5,8	4,3
Мука на подпыл	174	129	0,174	0,129
Повидло, джем	2500	2500	2,5	2,5
Меланж для смазки пирожков	150,0	120	0,15	0,12
Выход, шт.	100,0	100,0		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 60 граммах данного блюда												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe						
3,5	3,75	34,77	12,4	13,2	34,5	0,87						
Витамины												
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B 9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг	
0,03	0,05	0,04	-	0,23	20,70	0,21	0,03	-	2,70	1,41	0,61	

Энергетическая ценность (ккал): 187,0

5. Технологический процесс:

Из дрожжевого теста формируют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш, повидло или джем и защипывают края, придавая форму лодочки. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 град.С 8 -10 минут.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделия в форме лодочки, полумесяца, цилиндрическая
Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет — поверхности – светло – коричневый, на разрезе цвет теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста.

Технологическая карта № 69

Наименование кулинарного изделия

(блюда): **ВАТРУШКИ.**

Номер рецептуры: № 410

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 ватрушки, питания здоровое 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Тесто дрожжевое	58	58	5,8	5,8
Мука на подпыл	17,4	17,4	1,74	1,74
Фарш творожный	30	30	3,0	3,0
Яйца	3,75	15	0,0357	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход	75		7,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 75 граммах данного блюда											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe		
10,14	10,69		4,47			40,16	10,47	139,60	1,66		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,18	0,06	0,25	-	0,09	6,27	0,30	-	1,35	1,60	12,48	0,28

Энергетическая ценность (ккал): 210,42

5. Технологический процесс

Из готового теста разделяют булочки круглой формы массой 58 гр., укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку. А затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой из фарша творожного по 30 гр. После полной расстойки ватрушки выкладывают на противень, смазанный маслом и смазывают яйцом, выпекают при температуре 230-240 градусов в течение 8-10 минут до образования румяной корочки на твороге.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — ватрушки пропеченные, румяные.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных ватрушек с творогом, без постороннего вкуса и запаха.

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В
ТЕСТЕ.

Номер рецептуры: № 420

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на сосиски. Запеченные в тесте, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Сосиски	51,28	51,28	5,128	5,128
Тесто	58,0	58,0	5,800	5,800
Мука пшеничная	1,74	1,74	0,174	0,174
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Яйцо	0,075 шт.	3,0	7,5 шт.	0,3
Соль	10	10	0,1	0,1
Выход	100		10	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe

9,6	13,84	26,9	269,36	24,19	104,46	1,5					
Витамины											
А, мкг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
7,5	0,14	0,1	-	2,5	2,4	0,9	-	0,17	-	3,91	1,94

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 271,0

5. Технологический процесс

Из готового теста формируют булочки. Которые раскатывают в лепешки, на середину лепешки кладут сосиски, защипывают края теста. Перед посадкой смазывают изделия яйцом, выпекают 7-8 минут при температуре 200-240 градусов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделие румяное, пропеченное.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах — приятный аромат свежеприготовленных сосисок запеченных в тесте без постороннего запаха.

Технологическая карта № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: № 424

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 булочку домашнюю, и реализуемую 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	64,17	64,17	6,417	6,417
Мука на подпыл	3,38	3,38	0,338	0,338
Сахар-песок	11,0	11,0	1,1	1,1
Сахар-песок (для отделки)	3,2	3,2	0,32	0,32
Масло сливочное	14,85	14,85	1,485	1,485
Яйцо	0,018	0,018	2 шт	2 шт
Молоко	86	86	8,6	8,6
Дрожжи сухие	0,43	0,43	0,043	0,043

Ванилин	3	3	0,3	0,3
Яйца (для смазки)	0,025	0,025	2,5 шт	2,5 шт
Вода	28,5	28,5	2,85	2,85
Масса полуфабриката		120,8		
Выход	100,0			

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
7,28	12,52	43,92	19,8	27,4	70,0	1,3					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
4,0	0,12	0,06	-	0,12	24,77	0,09	-	0,18	1,44	3.16ё	1,56

Энергетическая ценность (ккал): 318,0

5. Технологический процесс

Готовят дрожжевое тесто (рец. № 405) формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром-песком и выпекают при температуре 200-220 градусов в течении 12-15 минут до образования румяной корочки.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма булочки - круглая. Поверхность гладкая, блестящая.

Консистенция : мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет — от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста.

Запах — приятный и аромат свежеприготовленных булочек.

Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: № 426

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на булочку с повидлом и реализуемую 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	59	59	5,9	5,9
Мука на подпыл	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	13	13	1,3	1,3
Яйцо	0,0048	0,0048	1 шт	1 шт
Молоко или вода	30,5	30,5	3,05	3,05
Дрожжи сухие	0,45	0,45	0,045	0,045
Повидло	800	800	0,8	0,8
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса полуфабриката		114		
Выход		100,0		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe		
6,6	14,36		41,13			21,3	28,2	76,8	1,39		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
-	0,16	0,06	-	0,12	22,3	0,09	-	0,18	-	2,67	1,57

Энергетическая ценность (ккал): 320,0

5. Технологический процесс

Готовят дрожжевое тесто (рец.№ 405) разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30 – 40 мин. Выпекают 10 - 12 мин при температуре 230-240 град.С.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма булочки – овальная, в середине повидло.

Консистенция : мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет — от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Запах — приятный и аромат свежеприготовленных булочек.

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: № 429

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 булочку веснушку, реализуемую 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	35	35	3,5	3,5
Мука на подпыл	0,71	0,71	0,071	0,071
Сахар-песок	3,57	3,57	0,357	0,357
Масло сливочное	3,2	3,2	0,32	0,32
Яйцо	0,0048	0,0048	1 шт	1 шт
Молоко или вода	14,3	14,3	1,43	1,43
Дрожжи сухие	0,27	0,27	0,027	0,027
Изюм	1,79	1,79	0,179	0,179
Соль	0,36	0,36	0,036	0,036
Масса полуфабриката	-	58,5		
Выход		50,0		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe			
3,9	3,06		23,9			11,3	15,2	3,0	0,73			
Витамины												
A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг	
3,0	0,07	0,04	-	0,04	9,2	-	-	-	-	1,71	0,85	

Энергетическая ценность (ккал): 139,0

5. Технологический процесс

Из дрожжевого теста (рец. № 405) с изюмом формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое

место для расстойки на 60 – 80 мин. Поверхность смазывают яйцом. Выпекают при температуре 185 - 215 С в течении 30 – 40 мин.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма булочки – круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.

Консистенция : мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет — от светло – коричневого до темно - коричневого.

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах — приятный и аромат свежеприготовленных булочек.

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ.**

Номер рецептуры: № 468

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 фарш творожный, 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Творог	915	906	91,5	90,6
Яйцо	1 шт.	40	100 шт.	4,0
Сахар	50	50	5,0	5,0
Мука	40	40	4,0	4,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Ванилин	0,4	0,1	0,04	0,01
Выход	100		10	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe

15,46	8,37	9,12	146,03	21,12	202,92	0,52						
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	0,04	0,27	-	0,01	1,34	0,02	0,43	0,09	0,18	0,97	0,40	

Энергетическая ценность (ккал): 171,52

5. Технологический процесс

Творог пропускают через протирочную машину. Добавляют яйца, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Используют в качестве начинки для выпечки (ватрушек). Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мягкая, однородная, без примесей комков.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных творожного фарша без постороннего вкуса и запаха.