

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для  
питания детей  
школьного возраста

МКОУ «ООШ с.Тахтоямск»

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрехимиздат», 1987., Т. 1
8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011г. , 2015г
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под ред В.Р.Кучмы, 2016г

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

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

Номер рецептуры: 14

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
5	0,00	4,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50
10	0,00	8,20	0,10	75,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	59,00
15	0,00	12,30	0,15	112,50	1,50	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	88,50
20	0,00	16,40	0,20	150,00	2,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	118,00

#### Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 15

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

### *Технология приготовления:*

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

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

### Технологическая карта кулинарного изделия №3

Наименование кулинарного изделия: **бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: 3.

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

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

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	4,9
Жиры (г)	11,55
Углеводы (г)	17,1
Энергетическая ценность (ккал)	193

Са (мг)	106
Mg (мг)	4,8
Fe (мг)	0,12
C (мг)	0,09

#### Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №4

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

Номер рецептуры: № 2

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

### 1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с повидлом

### 2. Требования к сырью

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

### 3. Рецепт

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

### 4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

#### витамины

A	B1	B2	B5	B6	B9	B12	C	D	E	H	PP
мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мкг	мг	мкг	мг
0,15	0,17	0,44	-	0,42	34,28	-	-	0,02	5,45	8,57	4,29

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

### 5. Технологический процесс

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

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

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

### 7. Органолептические показатели качества:

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

Цвет-характерный для рецептурных компонентов

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 20

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
60	0,46	3,65	1,43	40,38	13,11	7,98	24,01	0,34	0,02	5,70	0,00
100	0,76	6,09	2,38	67,3	21,85	13,30	40,02	0,57	0,03	9,50	0,00

### Технология приготовления:

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

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

### Требования к качеству:

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

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам, в меру соленый

*Запах:* огурцов и растительного масла

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ  
С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 23

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
60	0,68	3,71	2,83	47,46	10,55	10,67	19,73	0,50	0,04	12,25	0,00
100	1,13	6,19	4,72	79,1	17,58	17,79	32,88	0,84	0,06	20,42	0,00

### *Технология приготовления:*

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

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

### *Требования к качеству:*

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

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

*Цвет:* соответствует сорту помидоров

*Вкус:* свойственный свежим помидорам, в меру соленый

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 45

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
С луком											
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0,00
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0,00
С морковью											
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0,00
100	1,41	5,08	9,02	87,40	37,37	15,16	27,61	0,51	0,03	32,45	0,00

### Технология приготовления:

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

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

### Требования к качеству:

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

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №8

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

Номер рецептуры: 71.

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	53	50
или огурцы свежие	53	50
<i>Выход</i>		50

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	1
Жиры (г)	0,4
Углеводы (г)	2,3
Энергетическая ценность (ккал)	21

Са (мг)	11,5
Мг (мг)	7
Fe(мг)	0,3
С (мг)	5

### Технология приготовления

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

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

### Требования к качеству

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

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

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

*Вкус:* огурцов или помидоров.

*Запах:* огурцов или помидоров.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.

Номер рецептуры: № 49

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

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

#### Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда с зеленым горошком. Энерг. ценность (ккал): 187,24											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe				
8,29	6,80	24,73		74,81	42,79	121,45	3,48				
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
0,27	0,27	0,09	-	0,15	10,95	-	18,95	-	5,81	6,37	0,99
В 100 граммах блюда с кукурузой. Энерг. ценность (ккал): 198,93											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe				
4,14	8,02	10,95		52,23	41,81	112,28	1,75				
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
0,37	0,14	0,05	-	0,22	14,22	-	18,95	-	4,63	7,02	0,96

#### Технологический процесс

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

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

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

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 67

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

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

<sup>1</sup> Масса отварных очищенных овощей

<sup>2</sup> С использованием огурцов консервированных без уксуса

<sup>3</sup> Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда

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

#### Технология приготовления:

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

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

#### Требования к качеству:

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

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда

*Вкус:* продуктов, входящих в состав блюда

*Запах:* продуктов, входящих в состав блюд

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ  
ОГУРЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 42

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
100	2,98	5,19	6,25	83,60	21,45	20,80	59,95	0,68	0,11	11,00	0,68

### *Технология приготовления:*

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

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

### *Требования к качеству:*

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

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует продуктам входящим в состав блюда

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

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта кулинарного блюда №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ

Номер рецептуры: 833

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

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жирыг	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
0,77	2,24	6,09	47,34	7,05	5,34	13,15	0,21	0,02	1,60	0,01

Технология приготовления:

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

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

Требования к качеству:

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с.89

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
100	2,98	5,19	6,25	83,60	21,45	20,80	59,95	0,68	0,11	11,00	0,68

#### **Технология приготовления:**

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

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

#### **Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует сорту горошка

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

Технологическая карта №14

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

Номер рецептуры: 30

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
100	2,98	5,19	6,25	83,60	21,45	20,80	59,95	0,68	0,11	11,00	0,68

**Технология приготовления:**

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

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

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует сорту горошка

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №15

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ

Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

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

А.С.К., 2005, с.46

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
<b>Икра свекольная</b>											
100	2,35	4,60	12,33	100,10	38,24	29,63	60,79	1,77	0,03	6,72	0,00
150	3,53	6,90	18,50	150,15	57,36	44,45	91,19	2,66	0,05	10,08	0,00
<b>Икра морковная</b>											
100	2,20	4,60	10,88	93,70	30,64	41,28	70,00	1,22	0,05	5,12	0,00

### Технология приготовления:

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

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре.

Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15 °С.

### Требования к качеству:

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

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №16

### САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 79

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
60	0,52	3,07	1,57	35,88	13,97	8,06	16,94	0,37	0,01	3,33	0,00
100	0,86	5,11	2,61	59,80	23,28	13,44	28,24	0,61	0,02	5,55	0,00

#### *Технология приготовления*

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

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

#### *Требования к качеству*

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

*Консистенция:* хрустящая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

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

К.: А.С.К., 2005, с. 31

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

#### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
100	1,58	4,99	7,66	83,20	41,60	14,2	30,60	0,58	0,02	25,00	0,00

#### Технология приготовления:

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

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

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

#### Требования к качеству:

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

## Технологическая карта кулинарного блюда №18

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 382

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

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
3,52	3,72	25,49	145,2	122,0	14,00	90,00	0,56	0,04	1,30	0,01

### Технология приготовления:

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

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

### Требования к качеству:

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* светло-шоколадный

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

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

### Технологическая карта кулинарного блюда № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Номер рецептуры: № 377

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Са	Mg	P	Fe		
4,51	1,14	7,71				112,55	99,08	185,54	18,42		
Витамины											
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

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.

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.

Органолептические показатели качества:

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

Цвет — темно-коричневый.

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

## Технологическая карта кулинарного блюда №20

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: № 376

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

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жирыг	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00

### **Технология приготовления:**

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

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

Температура подачи 75°C.

### **Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

## Технологическая карта кулинарного блюда №21

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Вода	200	200
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
<b>ВЫХОД:</b>	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,00	3,6	0,18	0,01	1,08	0,00

### *Технология приготовления:*

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

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

### *Требования к качеству:*

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

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

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

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

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

## Технологическая карта кулинарного блюда №22

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 338

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы	100	100
<b>ВЫХОД:</b>	100	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00	10,0	0,0	75,8	2,20	0,03	10,0	0,00
Груши	0,40	0,30	10,30	47,00	8,00	0,00	96,1	2,30	0,02	5,00	0,00
Сливы	0,80	0,30	57,50	49,00	12,0	8,0	28,0	0,50	0,06	10,0	0,00

### *Технология приготовления:*

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

### *Требования к качеству:*

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.  
А.С.К., 2005, с. 369

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
0,20	0,20	22,30	110,00	12,00	0,00	2,4	0,80	0,02	0,00	0,00

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов – мягкая

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

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №24

Наименование кулинарного изделия

(блюда): ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

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

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
1,40	1,60	16,40	86,00	33,00	10,50	67,50	0,40	0,02	0,00	0,08

### **Технология приготовления:**

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

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

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

### **Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* серовато-белый

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

## Технологическая карта кулинарного блюда №25

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 404

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	211	200
<b>ВЫХОД:</b>	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
5,80	5,00	9,60	108,00	240,0	28,00	180,0	0,20	0,08	2,60	0,02

### *Технология приготовления:*

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

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый

*Запах:* приятный, кипяченого молока

## Технологическая карта кулинарного блюда № 26

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

Номер рецептуры: № 204 Наименование сборника 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 сыром, вырабатываемые в общеобразовательных учреждениях.
2. Требования к сырью Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).
3. Рецепт

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

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

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

витамины											
A, мг	B <sub>1</sub> , мг	B <sub>2</sub> , мг	B <sub>5</sub> , мг	B <sub>6</sub> , мг	B <sub>9</sub> , мкг	B <sub>12</sub> , 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 125г блюда: 326,69**

5. Технологический процесс Макароны изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском. Посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.
6. Требования к оформлению, реализации и хранению Температура подачи +65 С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН -2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- 6.1. Органолептические показатели качества: Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели, сыра и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

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

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

Номер рецептуры: 168

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

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

Химический состав данного блюда

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

#### *Технология приготовления:*

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

#### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

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

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

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

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):       МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ  
 Номер рецептуры: № 309

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
8,77	9,35	57,93	1,55	13,70	73,37	1,55

Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
-	0,16	0,03	-	0,16	16,86	-	-	-	5,31	1,68	1,01

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

Технологический процесс

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

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

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

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

Номер рецептуры: № 171

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

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

#### Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	4,82
Жиры (г)	8,71
Углеводы (г)	30,66
Энергетическая ценность (ккал)	220,35

Ca (мг)	16
Mg (мг)	65
Fe (мг)	2,2
C (мг)	0

#### Технология приготовления

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

#### Требования к качеству

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

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет:* свойственный данному виду крупы.

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

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: № 302

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

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

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

##### Гречка

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
5,75	4,06	25,76				9,8	0,95	14,77	0,80		
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
0,77	-	0,07	-	-	-	-	-	0,15	1,71	-	0,03

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

##### Рис

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
2,4	2,88	25,02				3,54	16,97	51,94	0,74		
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
0,09	0,39	0,08	-	0,39	27,69	-	-	0,01	1,0	9,49	3,01

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

## Пшено

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
4,4		3,82		25,26		11,09	31,56	89,62	1,03		
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
-	0,11	0,015	-	-	-	-	-	0,01	1,0	9,49	3,01

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

## Перловка

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
2,97		2,9		21,14		12,85	12,66	103,27	0,58		
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
-	0,002 7	0,018	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

### Технологический процесс

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

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — крупа полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕННАЯ

Номер рецептуры: № 321

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

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

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	

### Технологический процесс

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

### Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

### Органолептические показатели качества:

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

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №41

Наименование кулинарного изделия: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.

Номер рецептуры: 310.

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
картофель	138	110
Масса картофеля вареного		100
Масло сливочное	5	5
Соль	1	1
<i>Выход</i>		100

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	3,2
Жиры (г)	5,2
Углеводы (г)	22,88
Энергетическая ценность (ккал)	151,36

Ca (мг)	18
Mg (мг)	33
Fe(мг)	1,2
C (мг)	21,75

### Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

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

Наименование кулинарного изделия: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.

Номер рецептуры: 310.

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
картофель	138	110
Масса картофеля вареного		100
Масло сливочное	5	5
Соль	1	1
<i>Выход</i>		100

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	3,2
Жиры (г)	5,2
Углеводы (г)	22,88
Энергетическая ценность (ккал)	151,36

Ca (мг)	18
Mg (мг)	33
Fe(мг)	1,2
C (мг)	21,75

#### Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

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

Наименование кулинарного изделия: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.

Номер рецептуры: 692

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия: КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ.

Номер рецептуры: 145.

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	132	99
Масло растительное	4	4
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	2	2
Соль	1	1
<i>Выход</i>		100

### Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	3,2
Жиры (г)	5,2
Углеводы (г)	22,88
Энергетическая ценность (ккал)	151,36

Ca (мг)	18
Mg (мг)	33
Fe(мг)	1,2
C (мг)	21,75

### Технология приготовления

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

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

Консистенция: картофеля, овощей -мягкая, плотная.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля с пассерованным луком.

Запах: тушеного картофеля с пассерованным луком.

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

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

Номер рецептуры: 175

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

1.Область применения : образовательная организация

2.Требования к сырью

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

3.Рецептура

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

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

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

Витамины											
A,мг	B <sub>1</sub> , мг	B <sub>2</sub> , мг	B <sub>5</sub> , мг	B <sub>6</sub> , мг	B <sub>9</sub> , мкг	B <sub>12</sub> , 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 220гр блюда: 128,90**

**5.Технологический процесс**

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

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

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

**6.1.Органолептические показатели качества:**

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

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

Цвет: характерный для рецептурных компонентов

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с.134

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	73,2	57	87,8	66
***с 1 сентября по 31 октября		57		
***с 1 ноября до 31 декабря				
***с 1 января по 28-29 февраля				
***с 1 марта				
Морковь до 1 января	30	16,2	36	27
***с 1 января				
Лук репчатый	14,4	6	17,3	14,5
Капуста белокочанная	46,8	36	56,2	43,2
Масло растительное	6,5	6,5	7,2	7,2
<b>Соус томатный</b>	-	<b>50</b>	-	<b>60</b>
Вода или бульон	50	50	54	54
Масло растительное	0,9	0,9	1,1	1,1
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,7	2,7
Томатное пюре	4,5	4,5	5,4	5,4
Морковь до 1 января	4,5	3,6	5,4	4
***с 1 января				
Лук репчатый	1,1	0,9	1,3	1,1
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8
<b>ВЫХОД:</b>	150		130	

Химический состав данного блюда

В ых од , г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	во Уг ды ле, г	Эн но кк · ст ал це ь, г	Са	Mg	Р	Fe	В	С	А
150	2,29	11,00	14,44	166,00	23,90	27,80	61,80	0,98	0,07	8,67	31,00
180	2,75	13,20	17,33	199,20	28,68	33,36	74,16	1,18	0,08	10,4	37,20

#### Технология приготовления:

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

#### Требования к качеству:

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45

Наименование кулинарного изделия (блюда) КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая  
 Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 169

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

Химический состав данного блюда

В ых од , г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во ды , г	це нн ер ос кк г. ть, ал	Ca	Mg	р	Fe	В	С	А
200	6,24	6,10	19,70	158,64	192,17	23,52	156,05	0,30	0,08	1,09	36,72

### Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

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

Можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

### Требования к качеству:

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

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

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

*Вкус:* сладковатый, молока и сливочного масла

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с. 319

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
150	3,06	4,80	20,45	137,25	36,98	27,75	86,60	1,01	0,14	18,17	25,50
180	3,67	5,76	24,53	164,70	44,37	33,30	103,91	1,21	0,16	21,80	30,60
200	4,08	6,40	27,26	183,00	49,30	37,00	115,46	1,34	0,18	24,22	34,00

**Технология приготовления:**

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

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

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

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

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с.180

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
49,58	1,18	33,12	145,03	54,39	12,88	0,34	0,03	0,01	3,46	0,05

#### **Технология приготовления:**

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

#### **Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* мягкая, нежная

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

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

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТК№ 80**

Номер рецептуры: 80

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

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

Химический состав данного блюда

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

#### **Технология приготовления:**

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

#### **2. Область применения.**

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

#### **3. Требования к сырью.**

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

#### **Технологический процесс.**

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

#### **Органолептические показатели качества.**

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

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

### Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия : РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ ТК № 9,1

Номер рецептуры: КШП

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Рыба горбуша филе	115,6	102,31
Соль йодированная	0,9	0,9
масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8
<b>Выход: 90</b>		

#### Химический состав данного блюда

Белки, г	20,4	В1, мг	0,2	Са, мг	21,5
Жиры, г	8,2	С, мг	0,4	Mg, мг	27,8
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	184,7
Энергетическая ценность, ккал	154,6	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,5

#### *Технология приготовления:*

1. Область применения.

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

2. Требования к сырью.

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

4. Технологический процесс

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

5. Органолептические показатели качества

Внешний вид – куски филе рыбы, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №50

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 259

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
35/100	17,21	4,67	13,72	165,63	19,44	41,06	210,63	2,52	0,13	5,61	15,00
80/160	27,53	7,47	21,95	265,00	31,10	65,70	337,00	4,03	0,21	8,97	24,00

### *Технология приготовления:*

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

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

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* небольшие порционные куски мяса политы соусом

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

*Цвет:* мяса от светло-коричневого до коричневого

*Вкус:* в меру соленный, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

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

Номер рецептуры: 268

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	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
75	12,44	9,24	12,56	183,00	35,00	25,70	133,10	1,20	0,08	0,12	23,00
100	15,55	11,55	15,70	228,75	43,75	32,13	166,38	1,50	0,10	0,15	28,75

### *Технология приготовления:*

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

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

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

### *Требования к качеству:*

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

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №52

Наименование кулинарного изделия: ПЛОВ

Номер рецептуры: 265.

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

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

### Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	19,4
Жиры (г)	9,5
Углеводы (г)	34,7
Энергетическая ценность (ккал)	301

Са (мг)	36
Мg (мг)	34
Fe(мг)	1,0
С (мг)	0

### Технология приготовления

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ

Номер рецептуры: 279

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
60/60	8,87	9,83	11,71	171,00	43,90	21,60	106,7	0,96	0,06	0,85	39,00
80/80	11,78	12,91	14,90	223,00	57,80	28,40	141,40	1,27	0,07	1,13	51,00

#### **Технология приготовления:**

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

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

#### **Требования к качеству:**

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

**Консистенция:** сочная, в меру плотная

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

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

**Запах:** свойственный входящим в рецептуру продуктам

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ.

Номер рецептуры: № 246

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

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

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

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	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.	B 6, 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: 182,25

#### Технологический процесс

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

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Температура подачи +65<sup>0</sup>С.

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

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мяса мягкая.

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): БИФСТЕКС РУБЛЕНЬИЙ

Номер рецептуры: 266

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

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

Химический состав данного блюда

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

### *Технология приготовления:*

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

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* форма биточки - приплюснутая.

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* жареного говяжьего мяса

*Запах:* жареного мяса

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 111

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

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

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	2,15	2,27	13,71	83,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09	6,60	0,00
250	2,69	2,84	17,14	104,75	24,60	27,00	66,65	1,09	0,11	8,25	0,00

#### **Технология приготовления:**

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

#### **Требования к качеству:**

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

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

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

**Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

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

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

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов  
 блюд и кулинарных изделий для питания детей  
 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.  
 М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –  
 М.: ДеЛи принт, 2010, С. 274

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

#### Химический состав данного блюда

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

#### Технология приготовления:

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

#### Требования к качеству:

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

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

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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С

МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

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

Химический состав данного блюда

В ых од , г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во ды	це Энн ер ос г. ть, ал	Са	Mg	р	Fe	В	С	А
С лапшой домашней № 118											
200	6,05	5,60	18,25	147,60	164,74	24,10	144,28	0,53	0,09	0,91	39,20
250	7,56	7,00	22,81	184,50	205,93	30,13	180,35	0,66	0,11	1,14	49,00
С вермишелью											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,62	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,60
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,03	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,25
С макаронными изделиями											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,62	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,60
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,03	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,25

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 10-12 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. **Требования к качеству:**

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

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

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

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 869

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.

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

А.С.К., 2005, с.373

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
0,14	0,04	27,50	110,80	13,98	4,16	9,06	0,14	0,01	1,83	0,00

### **Технология приготовления:**

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

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

### **Требования к качеству:**

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

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

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

**Вкус:** сладкий с кисловатым привкусом

**Запах:** соответствует виду плодов или ягод

## Технологическая карта кулинарного изделия №61

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

Номер рецептуры: 3.

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

### 1. Область применения

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

### 2. Требования к сырью

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

### 3. Рецепт

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

### 4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

### витамины

A	B1	B2	B5	B6	B9	B12	C	D	E	H	PP
Мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мкг	мг	мкг	мг
0,15	0,17	0,44	-	0,42	34,28	-	-	0,02	5,45	8,57	4,29

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

### 5. Технологический процесс

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

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

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

### 7. Органолептические показатели качества:

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

Цвет-характерный для рецептурных компонентов

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

**технико-технологическая карта №64**

Технологическая карта №64	Булочка с повидлом			
Наименование	Номер рецептуры 426			
кулинарного изделия	Булочка с повидлом			
Наименование сборника рецептов	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания шк-в 2005 год, под ред М.П.Могильный			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	31/62	31	3,1/3,2	3,1
Мука пшеничная 1-го сорта (на подсып)	1/2	1	0,1/0,2	0,1
Сахар-песок	6/12	6	0,6/1,2	0,6
яйцо	1/5шт	8	0,4/0,8	0,4
Масло сливочное	8	8	0,4	0,4
Масло сливочное для смазки	1	1	0	0,4
Дрожжи прессованные	2,5	2,5	0,25/0,5	0,25
повидло	4,5	4	0,45/0,9	0,4
Итого сырья	51	51	1,5/3	1,5
молоко	15	15	1,5/3	1,5
Масса полуфабриката	59	59	5,9/11,8	5,9
Выход:	50	Возраст	12 лет и старше	5,0
	100		7-11 лет	
Технология приготовления:	Дрожжевое тесто 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 минут. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой.. выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 С°. для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито. Температура подачи не выше 14С°			
Требования к качеству	Внешний вид: форма овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой			
Цвет и запах	От золотистого до светло-коричневого, Свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста			
Консистенция	Мякиш хорошо пропечен, порист			
Вкус:	Свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста			
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию				
Белки	3,78/7,56	Са	9,2/18,4	
Жиры	6,7/13,4	Mg	6,12/12,24	
Углеводы	31,09/62,2	Fe	0,51/1,02	
Эн.цен.	128,9/257,8	С	0	

**технико-технологической карты №65**

Технологическая карта №		Сдоба обыкновенная		
Наименование		Номер рецептуры 421		
Кулинарного изделия				
Наименование сборника рецептов		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 год, под ред М.П.Мозильного и В.А.Тутельяна		
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов		
		1 порция		100 порций
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг
				Нетто, кг
Мука пшеничная 1-го сорта		35,56	35,36	3,556
Мука пшеничная 1-го сорта (на подсып)		1,48	1,48	0,148
Сахар-песок		3,7	3,7	0,370
Масло сливочное		1,11	1,11	0,111
Масло сливочное для разделки		1,48	1,48	0,148
Масло сливочное для смазки		1,33	1,33	0,133
Дрожжи прессованные		0,56	0,56	0,056
соль		0,56	0,56	0,056
Итого сырья		45,78	45,78	4,578
вода		15,60	15,60	1,560
Масса полуфабриката		57,50	57,50	5,75
Выход:		50	Возраст	12 лет и старше
				7-11 лет
Технология приготовления:		<p>Дрожжевое тесто разделяют на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивая растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножа на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.</p> <p>При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза для плюшки круглой формы концы не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму.</p> <p>Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают меланжем.</p> <p>Выпекают изделия в течении 12-16 минут при температуре 200-220 С°. плюшки можно готовить в виде кренделей, плетенка, крученка и др.)</p>		
Требования к качеству		Внешний вид: форма –разнообразная, с четковыраженным рисунком, поверхность глянцевая.		
Цвет и запах		От светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок –более светлый. запах- приятный, Свойственный свежесвыпеченному изделию из дрожжевого теста		
Консистенция		Мякши хорошо пропечен, пористый		
Вкус:		Свойственный свежесвыпеченному изделию из дрожжевого теста		
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию				
Белки	3,78/7,56	Ca	9,2/18,4	
Жиры	6,7/13,4	Mg	6,12/12,24	
Углеводы	31,09/62,2	Fe	0,51/1,02	
Эн.цен.	128,9/257,8	C	0	

## Технологическая карта №71

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша ячневая

Номер рецептуры: № 182

Наименование сборника рецептов: 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 ячневую, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

### 2. Требования к сырью

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

### 3. Рецепт

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

### 4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

### 5. Технологический процесс

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