

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты и яблок**

Номер рецептуры: № 62

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты и яблок» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Морковь	27	21
Капуста белокочанная	63	45
Яблоки свежие	27	19
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход		80
Пищевая ценность		68,17 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Салат из белокочанной капусты и яблок											
80	1,11	3,97	7,03	68,17	29,15	10,10	17,57	0,35	0,03	21,47	0,50

5. Технологический процесс

Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками, капусту тонко шинкуют, сырую морковь - тонкой соломкой. Нарезанные плоды и овощи заправляют солью. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Морковь нарезана тонкой соломкой. Яблоки ломтиками. Салат заправлен растительным маслом.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам, белый со слегка желтоватым оттенком.

Вкус и запах — приятно-кисловатый, умеренно соленый, без горечи.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Паста Болоньезе из птицы

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Паста Болоньезе из птицы» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто г.	Масса нетто г.
Куриное филе	84	78
Чеснок	1	1
Масло растительное	4	4
Морковь	15	11
Лук репчатый	15	10
Соль пищевая йодир	0,1	0,1
Макаронные изделия	68	68
Сыр твердый	10	10
Выход		220
Пищевая ценность		275,9 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Паста Болоньезе из птицы											
220	11,8	7,9	49,9	275,9	188,25	22,30	174,55	1,36	0,20	0,27	4,93

5. Технологический процесс

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 15-20 мин, вермишель – 10-12 мин. Откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Промывать не надо. Соединить с соусом «Болоньезе» и прогреть все вместе. Подавать посыпая сверху сыром. Для соуса «Болоньезе» лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на терке, чеснок порубить. Жарить на среднем нагреве до легкого размягчения моркови. Куриное филе пропустить через мясорубку с крупными отверстиями (6-8мм) или нарезать соломкой. Добавить к фаршу и тушить до готовности на маленьком огне.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с готовым соусом.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны мягкие, не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий с маслом

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток Денсаулык**

Номер рецептуры: №1008

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Напиток Денсаулык» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Лимон	10	5
Яблоки	89	60
Сахар	3	3
Вода	150	150
Выход		200
Пищевая ценность		58,0ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Напиток Денсаулык											
200	0,01	0,00	15,00	58,0	6,00	0,20	0,00	0,40	0,00	07,2	1,00

5. Технологический процесс

Цедру, снятую с лимона, нарезают, заливают горячей водой, варят в течение 5 минут, настаивают 3-4 часа, процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и нарезанные яблоки, доводят до кипения и охлаждают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы напиток с яблоками. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 5-6 часов с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки порционируют, напиток реализуют в стаканах.

Консистенция: жидкая.

Цвет: слегка желтый.

Вкус: сладкий с ароматом лимона и яблока, чуть терпкий.

Запах: соответственный

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Хлеб» вырабатываемый в хлебокомбинатах и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г
Хлеб ржаной формовой	20	2015
Хлеб пшеничный формовой	30	30
Выход		20/30
Пищевая ценность		39,0/61,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Хлеб ржаной формовой											
20	1,21	0,21	8,49	39,0	5,1	6,7	19,0	4,6	0,03	1,5	0,00
Хлеб пшеничный формовой											
30	3,2	3,6	12,6	61,0	14,2	19,8	70,2	15,0	0,06	0,84	0,00

5. Технологический процесс

Хлеб выпекают на производстве или поставляют с хлебокомбинатов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Для нарезки хлеба используют маркированные доски и ножи. На предприятиях общественного питания используют электрические хлеборезательные машины МРХ-200.

6.1. Органолептические показатели качества:

Хлеб должен отвечать всем требованиям ГОСТа.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты из говядины со сметанным соусом

Номер рецептуры: № 290

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты из говядины со сметанным соусом» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат

соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Котлеты из говядины		90
Говядина (котлетное мясо)	90	85
Пшеничный хлеб	12	12
Масло подсолнечное	3	3
Яйцо куриное	5	5
Лук репчатый	12	10
Соль йодированная	0,1	0,1
Соус сметанный		20
Сметана	10	10
Мука 1с	2	2
Масло сливочное	2	2
Вода или отвар	15	15
Выход		90/20
Пищевая ценность		239,9 ккал

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценнос ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Котлеты из говядины со сметанным соусом											
90/20	14,16	9,28	14,29	239,9	33,63	24,49	126,5	1,15	0,8	0,8	10,6

5. Технологический процесс

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль репчатый лук и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают. В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов. Котлетное мясо промывают холодной проточной водой; измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, используют холодное молоко для замачивания хлеба. Из готовой котлетной массы разделяют изделия округло-приплюснутой формы с заостренным концом, толщиной 1,5-2,0 см (котлеты)

Сформованные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до + 6° С. Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160° С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-280° С (5-7 мин).

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом.

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске гарнируют и поливают соусом. Гарнир – каша гречневая

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Соус сметанный

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гречка рассыпчатая с овощами

Номер рецептуры: № 171

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Гречка рассыпчатая с овощами» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Крупа гречневая	38	38
Морковь	65	59
Зеленый горошек	22	20
Масло сливочное	5	5
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход		150
Пищевая ценность		236,3 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Гречка рассыпчатая с овощами											
150	5,13	4,15	47,0	236,3	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02

5. Технологический процесс

Подготовленную крупу всыпают в подсоленный кипящий бульон. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, добавляют припущенные с маслом овощи, перемешивают, 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 соусом

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита соусом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, овощи мягкие

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 и овощей.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: № 349

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из сухофруктов» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Смесь сухофруктов	20	20
Вода	200	200
Сахар	3	3
Выход		200
Пищевая ценность		64,2 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Компот из сухофруктов											
200	0,02	0,00	14,76	64,20	6,40	0,00	3,6	0,18	0,01	1,08	0,00

5. Технологический процесс

Сушеные сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Желательно настаивать 6-8 часов

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрукты свежие**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Фрукты свежие» реализуемые в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Брутто, г	Нетто, г.
Яблоки	150	120
Выход		120
Пищевая ценность		51,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Яблоки											
120	0,03	-	10,9	51,0	5,0	0,0	35,8	1,10	0,03	4,0	0,00

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подготовленные плоды подают на тарелке или вазочке

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из вареных овощей

Номер рецептуры: № 67

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, А.И.Здобнов, Москва «Лада», 2009г.изд. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1998г.

1.Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Салат из вареных овощей» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Свекла	40	29
Морковь	19	14
Картофель	50	33
Масло растительное	5	5
Выход	80	
Пищевая ценность	65,4 ккал	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценнос ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Салат из вареных овощей											
80	1,04	3,9	13,1	65,4	15,5	13,9	22,8	0,6	0,04	10,2	0,77

5. Технологический процесс

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, нарезают ломтиками. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

В состав холодных блюд для школьного питания не должны входить перец, горчица, острые соусы. Салаты укладывают горкой в порционную посуду (салатники, тарелки). Для оформления блюда используют продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их, располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — картофель, свекла, морковь, нарезаны ломтиками, полит растительным маслом

Консистенция — картофеля, свеклы, моркови – мягкая

Вкус и запах — натуральный, свойственный овощам, входящим в рецептуру, соответствующих овощей, умеренно соленый

Запах: овощей, растительного масла.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп рисовый с мясом

Номер рецептуры: № 114

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Суп рисовый с мясом» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Говядина мякоть	65	58
Рис	20	20
Лук	12	10
Морковь	12	10
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход		250
Пищевая ценность		150,75 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Суп рисовый с мясом											
250	12,9	4,74	14,8	150,75	28,05	37,00	150,5	1,89	0,13	8,27	0,00

5. Технологический процесс

Мясо варят до готовности. Бульон процеживают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят до готовности. Мясо нарезают ломтиками, кладут в сотейник, добавляют бульон и доводят до кипения. Хранят на мармите.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка бутербродная с сыром**

Номер рецептуры: № 428

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на изделие «Булочка бутербродная» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт по 50г	Расход сырья на 100 шт по 50г
	Нетто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	30	3000
Мука на подпыл	2	200
Сахар	2	200
Масло сливочное	1	100
Яйцо	5	500
Молоко 2,5%	9	900
Дрожжи прессов.	1	100
Соль йодир	0,1	10
Ванилин	0,03	3
Яйцо(меланж) для смазки	1	100
Сыр твердый	13	1300
Выход	50	100шт по 50г
Пищевая ценность	141,6 ккал.	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Булочка бутербродная с сыром											
50	5,9	5,55	16,57	141,6	138,5	14,65	93,10	0,64	0,03	0,11	39,00

5. Технологический процесс

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 20 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 20-25 мин при температуре 170-200° С. Охлажденную булочку разрезают наискось и кладут ломтик сыра.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма круглая, без притисков, с гладкой поверхностью.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток лимонный или апельсиновый

Номер рецептуры: №1008

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Напиток лимонный или апельсиновый» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Лимон или апельсин	20	20
Сахар	8	8
Вода	200	200
Выход		200
Пищевая ценность		30,0ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Напиток лимонный или апельсиновый											
200	0,01	0,00	10,00	30,0	6,00	0,20	0,00	0,40	0,00	0,00	1,00

5. Технологический процесс

Цедру, снятую с лимона или апельсина, нарезают, заливают горячей водой, варят в течение 5 минут, настаивают 3-4 часа, процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп прозрачный, напиток реализуют в стаканах.

Консистенция: жидкая.

Цвет: слегка желтый.

Вкус: сладкий с ароматом лимона или апельсина, чуть терпкий.

Запах: соответственный

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки рыбные с соусом молочно-томатным

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Биточки рыбные с соусом молочно-томатным» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырию

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Биточки рыбные	-	90
Филе Минтая	98	75
Яйцо	5	5
Сухари панировочные	15	15
Лук репчатый	10	8
Масло Растительное	3	3
Соль йодированная	0,1	0,1
Соус молочно -томатный	-	20
Молоко	10	10
Мука 1с	3	3
Томатная паста	3	3
Масло сливочное	3	3
Вода	15	15
Выход		90/20
Пищевая ценность		149,5 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Биточки рыбные и соусом «молочно-томатный»											
90/20	15,6	5,27	10,1	149,5	51,30	23,10	167,70	0,7	0,11	1,2	23,00

5. Технологический процесс

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Из полученной рыбной котлетной массы формуют биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.

Для соуса пассеруют муку на масле при непрерывном помешивании, до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку с маслом, охлажденную до 60-70° С выливают горячую воду, молоко и вымешивают. В кипящий соус кладут прокипяченный томат, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом. Для жарки лучше использовать пароконвектоматы.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки - округло-приплюснутой формы, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: нежная, мягкая

Цвет: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе.

Запах: приятный, свойственный рыбе.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофельно-морковное пюре**

Номер рецептуры: № 312

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Картофельно-морковное пюре» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Картофель	144	108
Морковь	75	57
Молоко 2,5%	15	15
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло сливочное	8	8
Дополнительный гарнир	-	25
Горошек зеленый (консервированный)	27	25
Выход		150/25
Пищевая ценность		164,38 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценнос- ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Картофельно-морковное пюре, горошек зеленый											
150	2,94	4,37	21,2	146,6	28,98	24,75	83,60	01,11	0,12	13,17	22,50
25	0,7	1,14	1,55	17,75	5,2	5,5	15,12	0,33	0,03	2,7	0,15

5. Технологический процесс

Очищенный картофель и морковь варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном отваре. Подают с основным блюдом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Морковь режут кубиком или дольками меньше картофеля.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельно-морковная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с розовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с морковью, с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Компот из свежих яблок» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Вес брутто, г.	Вес нетто, г.
Яблоки	143	100
Сахар	3	3
Вода	150	150
Выход		200
Пищевая ценность		55,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Компот из свежих яблок											
200	0,10	0,0	11,30	55,00	12,00	0,00	2,4	0,80	0,02	1,80	0,00

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — сироп прозрачный, яблоки, зачищены от сердцевин и плодоножки, нарезаны дольками;

Консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы

Номер рецептуры: № 649

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Филе курицы	80	76
Картофель	90	67
Чеснок	5	3
Морковь	25	21
Лук репчатый	23	20
Масло растительное	5	5
Зелень	10	7
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль пищевая йодир	0,1	0,1
		220
Выход		
Пищевая ценность		291,28 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Рагу из птицы											
220	23,68	8,22	27,45	291,28	29,2	67,70	313,00	4,43	0,37	7,57	21,00

5. Технологический процесс

Куриное филе нарезают кубиком, кладут на разогретый с жиром противень, посыпают солью и обжаривают. Складывают в сотейник, добавляют картофель, нарезанный дольками и обжаренный, слегка пассерованный нашинкованный лук, морковь, лавровый лист, чеснок, соль. Заливают бульоном, закрывая все продукты, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают, посыпая измельченной зеленью.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мяса мягкая.

Цвет — светло-красно-коричневый, с блесками оранжевого жира

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: № 382

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Какао с молоком» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Какао-порошок	7	7
Молоко	180	180
Сахар	3	3
Выход		200
Пищевая ценность		145,2 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Какао с молоком											
200	3,52	3,72	25,49	145,2	122,0	14,00	90,00	0,56	0,04	1,30	0,01

5. Технологический процесс

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%

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Какао готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. Отпускают в чашках по 200мл
Температура отпуска 65⁰С.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Поджарка из птицы

Номер рецептуры: № 251

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Поджарка из птицы» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г
Филе курицы	80	75
Морковь	23	19
Лук репчатый	18	15
Томатная паста	3	3
Сладкий перец	23	19
Масло сливочное	3	3
Йодированная соль	0,1	0,1
Выход		90
Пищевая ценность		230,1 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Поджарка из птицы											
90	15,6	10,7	1,49	230,1	62,6	20,0	86,0	1,3	0,08	0,23	49,0

5. Технологический процесс

Филе птицы, нарезанное брусочками массой 10-15 г, посыпают солью, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный, пассерованный с натертой морковью репчатый лук, томатное пюре, сладкий перец нарезанный соломкой и жарят еще 2-3 мин. Подают с гарниром.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи блюда не ниже 65⁰С

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид : филе, нарезанное тонкими брусочками массой 10-15г

Консистенция: кусочки мяса мягкие, нежные.

Цвет: мяса - светло-коричневый, лука с томатом - оранжевый.

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: мяса с ароматом томата, пассерованного лука и перца

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: № 279

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто г.	Масса нетто г.
Макароны	53	53
Масло сливочное	5	5
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход		150
Пищевая ценность		224,9 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Макароны отварные											
150	6,79	6,75	39,5	224,9	7,3	29,5	52,3	1,5	0,08	0,00	12,3

5. Технологический процесс

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 15-20 мин, вермишель – 10-12 мин.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны мягкие, не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий с маслом

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ленивые голубцы с говядиной

Номер рецептуры: № 260

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2005)

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Ленивые голубцы с Говядиной» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	брутто, г.	нетто, г.
Говядина мякоть	83	80
Морковь	20	17
Рис	10	10
Мука пшеничная 1 сорт	3	3
Сметана	10	10
Лук репчатый	12	11
Томатная паста	3	3
Капуста белокочанная	170	125
Масло сливочное	3	3
Йодированная соль	0,1	0,1
Выход	220	
Пищевая ценность	245,3 ккал	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Ленивые голубцы с говядиной											
220	12,96	14,2	16,39	245,3	59,80	36,40	151,40	1,37	0,08	1,23	56,00

5. Технологический процесс

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят до размягчения. Откидывают на сито и пропускают через мясорубку. Сырое мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, капусту и перемешивают. Массу слегка отбивают, порционируют, придавая цилиндрическую форму. Панируют в муке. Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают.

Отпускают вместе с соусом, в котором запекались

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, форма изделий сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам. Отпускают с соусом. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мяса мягкая, сочная

Цвет — светло-коричневый или оранжевый

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный

Номер рецептуры: №330

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1.Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Соус сметанный» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Сметана	10	10
Мука пшеничная	2	2
Масло сливочное	2	2
Вода или бульон	15	15
Выход		20
Пищевая ценность		15,6 ккал

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценнос- ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Соус сметанный											
20	0,15	3,08	3,08	15,6	2,48	1,2	3,6	0,4	0,01	1,8	0,05

5. Технологический процесс

Соусы сметанные готовят из сметаны с добавлением муки пшеничной и масла сливочного, вместо воды можно использовать овощные отвары. Соусы используют для мясных, рыбных и овощных блюд.

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Для приготовления соуса лукового, лук репчатый 200г шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — однородная не расслоившаяся масса

Консистенция - полужидкая, эластичная, нежная.

Цвет — от белого до светло-кремового

Вкус - умеренно соленый, свежей сметаны

Запах — свежей сметаны

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с сыром

Номер рецептуры: №50

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Салат из моркови с сыром» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г.	нетто, г.
Сыр полутвердый	10	10
Морковь	90	66
Масло растительное	5	5
Йодированная соль	0,1	0,1
Выход		80
Пищевая ценность		97,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Салат из моркови с сыром											
80	3,38	3,59	6,0	97,0	49,5	12,27	31,29	1,1	0,03	3,85	18,0

5. Технологический процесс

Подготовленную морковь измельчают на овощерезке. При отпуске морковь заправляют маслом растительным и солью. Салат укладывают горкой и посыпают натертым сыром.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой и посыпан тертым сыром.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — морковь тонко нашинкована. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным и посыпан тертым сыром.

Цвет — характерный моркови.

Вкус и запах — свойственный моркови с ароматом сыра.

Консистенция: сочная.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему из птицы

Номер рецептуры: № 648

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по-домашнему из птицы» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Филе курицы	80	76
Лук репчатый	23	20
Морковь	25	21
Картофель	90	67
Зелень	10	7
Масло растительное	5	5
Лавровый лист	0,01	0,01
Чеснок	5	3
Йодированная соль	0,1	0,1
Выход		220
Пищевая ценность		291,3 ккал

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценнос ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Жаркое по-домашнему из птицы											
220	23,7	8,22	27,45	291,3	30,10	66,70	305,00	4,43	0,34	7,57	20,0

5. Технологический процесс

Куриное филе кладут на разогретый с жиром противень, посыпают солью и обжаривают. Складывают в сотейник, добавляют картофель, нарезанный дольками и обжаренный, слегка пассерованный нашинкованный лук, морковь, лавровый лист, чеснок, соль. Заливают бульоном, закрывая все продукты, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают, посыпая измельченной зеленью.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мяса мягкая.

Цвет — светло- красно-коричневый, с блесками оранжевого жира

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай Каркаде

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Чай Каркаде » вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Брутто, г	Нетто, г.
Каркаде	0,1	0,1
Сахар песок	3	3
Выход		200
Пищевая ценность		20,0 ккал

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	ценнос ть ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Чай Каркаде											
200	0,0	0,00	10,00	20,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,05	0,02

5. Технологический процесс

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 доливают кипятком до нужного объема

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Температура подачи 75°С.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость малиново--красного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красный.

Вкус: сладкий , чуть с кислинкой

Запах: соответственный чаю Каркаде

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рыбные

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рыбные» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырию

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

3. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Котлеты рыбные	-	90
Филе Минтая	98	75
Яйцо	5	5
Сухари панировочные	15	15
Лук репчатый	10	8
Масло Растительное	3	3
Соль йодированная	0,1	0,1
Соус	-	20
Молоко	10	10
Мука 1с	3	3
Томатная паста	3	3
Масло сливочное	3	3
Вода	15	15
Выход		90/20
Пищевая ценность		149,5 ккал

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Котлеты рыбные и соус молочно-томатный											
90/20	15,6	5,27	10,0	149,5	51,30	21,10	157,70	0,7	0,07	0,92	23,00

5. Технологический процесс

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.

Для соуса пассеруют муку на масле при непрерывном помешивании, до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают горячую воду, молоко и вымешивают. В кипящий соус кладут прокипяченный томат, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Дополнительный гарнир: консервированный зеленый горошек, который прогревают в собственном соку.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом. Для жарки лучше использовать пароконвектоматы.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид : котлеты правильной формы, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: нежная, мягкая

Цвет: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе.

Запах: приятный, свойственный рыбе.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис рассыпчатый с овощами

Номер рецептуры: № 171

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Рис рассыпчатый с овощами» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.5	Масса нетто, г.
Крупа рисовая	38	38
Морковь	65	59
Горошек зеленый	22	20
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5
Дополнительный гарнир	-	25
Горошек зеленый (консервированный)	27	25
Выход		150/25
Пищевая ценность		298,7 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. ценнос- ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Рис рассыпчатый с овощами											
150	8,78	7,38	41,94	276,9	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02
25	0,78	1,35	1,63	21,78	4,28	4,5	11,12	0,13	0,02	2,5	0,13

5. Технологический процесс

Подготовленную крупу всыпают в подсоленный кипящий бульон. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, добавляют припущенные овощи, перемешивают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет, при отпуске горячий рассыпчатый рис кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном отваре. Подают с основным блюдом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, овощи мягкие

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 и овощей.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гороховый с мясом

Номер рецептуры: № 119

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Суп гороховый с мясом» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Говядина	65	58
Горох лущенный	20	20
Картофель	66	50
Морковь	13	10
Лук	12	10
Масло подсолнечное	4	4
Соль йодированная	0,1	0,1
Сухарики хлебные	10	10
Выход		250/10
Пищевая ценность		218,1 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Суп гороховый с мясом											
250/10	5,71	5,49	17,1	218,1	33,46	31,24	75,74	1,72	0,28	4,95	0,07

5. Технологический процесс

В кипящий бульон кладут подготовленные бобовые. За 15-20 мин до окончания варки кладут картофель, пассерованные овощи. Соль добавляют в конце варки. Сухарики подают отдельно на тарелке.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа горох частично разварен

Консистенция: горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - светло-желтый (горчишный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный, гороху

Запах: бобовых, пассерованных корней и лука.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка бутербродная с творогом

Номер рецептуры: № 428

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на изделие «Булочка бутербродная с сыром» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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 на 1 шт по 50г	Расход сырья на 100 шт по 50г
	Нетто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	30	3000
Мука на подпыл	2	200
Сахар	2	200
Масло сливочное	1	100
Яйцо	5	500
Молоко 2,5%	9	900
Дрожжи прессов.	1	100
Соль йодир	0,1	10
Ванилин	0,03	3
Яйцо(меланж) для смазки	1	100
Творог	13	1300
Выход	50	100шт по 50
Пищевая ценность	128,3 ккал	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Булочка бутербродная с творогом											
50	5,5	3,12	16,57	128,3	96,5	13,40	83,1	0,54	0,03	0,11	25,00

5. Технологический процесс

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 20 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность смазывают льезоном (смесь яйца с молоком или водой в равных пропорциях) Перед выпечкой на поверхности делают углубление или ножницами крестообразный надрез, куда с помощью кондитерского мешка выпускают порцию протертого творога. Выпекают в увлажненной камере 20-25 мин при температуре 170-200°C.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма круглая, без притисков, с гладкой поверхностью.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 171

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Каша гречневая рассыпчатая» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто г.	Масса нетто г.
Крупа гречневая	63	63
Масло сливочное	5	5
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход		150
Пищевая ценность		174,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Каша гречневая рассыпчатая											
150	5,6	4,3	24,5	174,0	8,9	45,5	135,5	2,9	0,15	0,00	0,01

5. Технологический процесс

Подготовленные крупы высыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар, затем закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 часа это время она приобретет своеобразный, приятный запах и цвет, при отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Сваренную крупу откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости)

Запах: отварных круп гречневой с маслом

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями

Номер рецептуры: № 223

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Суп с макаронными изделиями» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Лапша, вермишель	20	20
Лук репчатый	12	10
Морковь	12	10
Масло сливочное	4	4
Картофель	80	66,3
Мясо-костный бульон	65	58
Соль йодированная	1	1
Выход		250
Пищевая ценность		399,6 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Суп с макаронными изделиями											
250	6,2	10,5	16,3	399,6	11,9	14,5	138,5	0,31	0,05	1,50	0,00

5. Технологический процесс

В кипящий бульон положить нарезанный брусочками картофель, варить 7-10 минут. Добавить пассированные морковь и лук, всыпать лапшу или вермишель и помешивая довести до кипения, варить 10-15 минут. Добавить соль.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, бульон прозрачный.

Цвет — натуральный.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа на мясо-костном бульоне, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Куриная грудка с овощами**

Номер рецептуры: № 150

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Куриная грудка с овощами» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.5	Масса нетто, г.
Филе куриной грудки	80	75
Морковь	23	19
Лук репчатый	18	15
Помидоры	23	18
(или томатная паста)	3	3
Сладкий перец	23	19
Масло сливочное	3	3
Йодированная соль	0,2	0,2
Выход		90
Пищевая ценность		106,3 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Куриная грудка с овощами											
90	18,1	2,6	1,3	106,3	20,5	27,3	175,8	1	0,1	22,1	318,1

5. Технологический процесс

Филе куриной грудки, нарезанные на кусочки по 40-50 грамм, слегка обжаривают, затем добавляют нарезанные кубики овощи и тушат до готовности.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: филе и овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму

Цвет: свойственный включенным ингредиентам

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

Запах: свойственный мясу птицы, овощей

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ из свежей капусты**

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Борщ из свежей капусты» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Свекла	50	50
Капуста свежая	45	45
Картофель	60	60
Морковь	15	15
Томатное пюре	6	6
Масло сливочное	4	4
Лук репчатый	39	39
Сахар	2	2
Лимонная кислота	0,01	0,01
Выход		220
Пищевая ценность		169,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Борщ из свежей капусты											
220	1,50	3,95	10,05	169,0	35,8	22,0	42,7	0,95	0,06	8,33	0,00

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, добавляют нашинкованную свежую капусту, затем варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушенную или варенную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашенной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (10 гр на 100 гр борща).

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба тушенная с овощами**

Номер рецептуры:

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба тушенная с овощами» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Рыба минтай филе	74	69
Морковь	14	12
Сметана	8	8
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
Йодированная соль	0,1	0,1
Выход		90
Пищевая ценность		109,07 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Рыба тушенная с овощами											
90	11,45	3,1	3,9	109,07	76,2	46,5	244,4	1,2	0,2	0,8	13,8

5. Технологический процесс

Порционные куски рыбы нарезают на филе с кожей без костей, укладывают в посуду в 2 слоя, чередуя слоями нашинкованными овощами, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, сметану, соль. Накрывают крышкой и тушат до готовности 45-60 минут при отпуске поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки не разваливающиеся, сочные

Консистенция: мягкая, сочная, нежное

Цвет: свойственный включенным ингредиентам

Вкус: свойственный рыбе и овощам.

Запах: свойственный рыбе и овощам.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат витаминный

Номер рецептуры: № 65

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Салат витаминный» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Морковь	18	14
Капуста белокочанная	30	25
Свекла	27	22
Масло растительное	3	3
Огурцы свежие	18	16
Выход		80
Пищевая ценность		43,6 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Салат витаминный											
80	0,7	3,1	3,2	43,6	15,6	8,3	20,1	0,3	0	12,7	203,7

5. Технологический процесс

После первичной обработки сырые овощи нарезают, смешивают и заправляют перед самой подачей растительным маслом и сбрызгивают раствором лимонной кислоты.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку. Салат заправлен растительным маслом.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.

Цвет — соответствует ингредиентам

Вкус и запах — свойственный овощам.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Палочки из моркови и огурца

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Палочки из моркови и огурца» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Морковь	46	38
Огурцы свежие	44	42
Выход		80
Пищевая ценность		12,1 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Палочки из моркови и огурца											
80	0,4	0,1	2,3	12,1	10,9	6,2	15,3	0,2	0	3,4	512,7

5. Технологический процесс

Овощи хорошо помыть, почистить. Нарезать длинными прямоугольными палочками.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — нарезанные овощи сохраняют палочек

Цвет — соответствует ингредиентам.

Вкус и запах — свойственный свежим овощам.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из шиповника

Номер рецептуры: №271

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Напиток из шиповника» вырабатываемый и реализуемый в столовой общеобразовательных учреждений.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Шиповник сухой	20	20
Сахар	3	3

Вода	200	200
Выход		200
Пищевая ценность		42,8 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Напиток из шиповника											
200	1,2	0,2	8,2	42,8	98,6	35,4	82,8	0,2	0	321,3	231,4

5. Технологический процесс

Предварительно дробленные плоды шиповника кладут в кипящую воду, закрывают крышкой и варят 10-15 минут, настаивают несколько часов и процеживают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации напиток 2 - 4 часов с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: прозрачный напиток

Консистенция: жидкая.

Цвет: характерный для используемого сырья.

Вкус: сладкий с ароматом шиповника, чуть терпкий.

Запах: соответственный

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: № 265

Нормативно-технические издания: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из птицы» вырабатываемое и реализуемое в столовой общеобразовательных учреждений.

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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
Филе курицы	85	79
Рис	45	45
Лук репчатый	17	12
Масло растительное	5	5
Морковь	30	26
Соль	0,1	0,1
Выход		220
Пищевая ценность		229,2 ккал

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Плов из птицы											
220	14,5	6,9	27,5	229,2	58,9	67,9	220,2	2,5	0,1	7,8	40,3

5. Технологический процесс

Нарезанное кусочками по 20-30 гр куриного филе посыпают солью, обжаривают. Добавляют пассированные лук, морковь, заливают водой и доводят до кипения. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до готовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду накрывают крышкой и ставят на противень с водой на 25-40 минут в жарочный шкаф для упревания на час.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При отпуске равномерно распределяют мясо вместе с рисом и овощами.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: консистенция рассыпчатая, не слипшаяся.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, овощи мягкие

Цвет: светло-желтый.

Вкус: соответствуют набору продуктов, без посторонних привкусов.

Запах: с ароматом мяса, риса и овощей. Без посторонних запахов.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зелёный горошек (консервированные)

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. Справочник «Химический состав пищевых продуктов», под ред. Покровского А.А., 1977г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Зелёный горошек» реализуемые в столовой общеобразовательных учреждений.

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	
	Брутто, г	Нетто, г.
Зеленый горошек(консервированный)	22	20
Выход		20
Пищевая ценность		14,90 ккал

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценнос ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Зелёный горошек											
20	1,65	0,12	3,88	14,90	7,4	9,8	64	0,36	0,14	0,36	1,4

5. Технологический процесс

Горошек зеленый оттаявший, полуфабрикат, подготавливают по мере необходимости .

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Допустимый срок хранения полуфабриката согласно СанПин при температуре +2 - + 4 градусов, не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зеленый горошек сохраняет форму

Консистенция: плотный, сочный

Цвет: ярко-зеленый

Вкус: зеленого горошка, насыщенный, без постороннего привкуса .

Запах: зеленого горошка. Без посторонних запахов.