ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Гречневая каша с овощами и индейкой

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудка индейки	60	44	60	44	60	44
Гречневая крупа	32	50	32	50	32	50
Морковь	11	19	11	19	11	19
Капуста белокочанная	21	18	21	18	21	18
Масло подсолнечное	3	3	3	3	3	3
Йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Лук репчатый	8	6	8	6	8	6
Кабачки	20	18	20	18	20	18
Томат паста	2	2	2	2	2	2
Выход		150,0		150,0		150,0

Химический состав данного блюда на 150,0 г.

з				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
12,44	10,54	9,24	12,56	183,00	0,12	0,08	0,13	35,00	1,20

Технология приготовления

Гречневая крупа промыть, филе индейки нарезать кубиками. Обжарить лук морковь 3-5 минут. Добавить индейку, капусту, морковь тушить 10 минут. Всыпать гречку, добавить воду, соль. Готовить под крышкой 20 минут на слабом огне.

Требования к качеству

Каша рассыпная, мягкая.
Индейка сочная, полностью готовая.
Овощи сохраняют форму, однородная
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Наименование продуктов	Масса, г		
	Брутто		
	7-10	11-15	16-18
Шиповник сухой	20,00	20,00	20,00
Сахар	3,00	3,00	3,00
Вода	200,00	200,00	200,00

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_1	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:

Шиповник перебрать, промыть. Залить горячей водой (не кипятком) Настаивать 6-8 часов в закрытой посуде, процедить настой добавить сахар тщательно размещать. Охладить до температуры подачи.

***Требования к качеству*:**

Внешний вид: плоды иди 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: янтарно-красный

Вкус: кисло- сладкий, характерный для шиповника

Запах: приятный, без посторонних запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Суп картофельный на мясо-костном бульоне с вермишель паутинка**

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говяжее	35,00	25,00	35,00	25,00
Картофель	30	28	30	28
Морковь	22	20	22	20
Лук репчатый	13	10	13	10
Масло растительное	3	3	3	3
Бульон (отвар) овощной	130	130	130	130
Соль	0,02	0,02	0,02	0,02
Вермишель	15	25	15	25

Технология приготовления: Мясо говяжее, моют кладут в холодную воду , картофель очищают, затем в кипящий бульон или воду кладут и варят. Морковь и лук перед закладкой в суп пассируют. За 15-20 мин до окончания варки кладут пассированные овощи, вермишель.

Технологическая карта

Наименование: **Винегрет (картофель, морковь, свекла)**

Нормативный документ: Технико-технологическая карта

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-15лет			16-18лет		
	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто
Морковь	26	20	26	20	26	20
Картофель	28	20	28	20	28	20
Свекла	22	18	22	18	22	18
Масло растительное	4	4	4	4	4	4
Йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход:	-	-	40.00	-	-	40.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 40 г содержится			
Белки,г	**Жиры,г**	**Углеводы, г**	**Ккал**
27.45	17.98	0.11	177.91
Ca	**Mg**	**Fe**	**C**
20.54	7.31	0.77	0.74

Технология приготовления

Морковь перебрать, промыть проточной водой. Очистить от кожуры, повторно помыть. Нарезать соломкой морковь, картофель ,свеклу, кружочками или брусочками.

Требование к качеству

Нарезка ровная, аккуратная

Вкус: сладковатый, свежий.

Без признаков увядания и порчи.

Подается как гарнир или витаминная закуска к основному блюду.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Напиток Денсаулық (лимонно-яблочный)

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	40	40	40	40
Лимон	1/5	20	1/5	20
Сахар	3	3	3	3
Вода	150,0	150,0	150,0	150,0
Выход:	-	-	200.00	200.00

Технология приготовления: Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают дольками. Лимон промыть, нарезать ломтиками. Яблоки заливают водой варят, отвар процеживают, растворяют в нем сахар. В полученный горячий сироп закладывают яблоки и варят 6-8 минут. Снять с огня, добавить лимон.

Требования к качеству:

Внешний вид:

Консистенция: жидкая, отвар прозрачный .

Цвет: светло-золотистый.

Вкус и запах: кисло-сладкий освежающий.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Хлеб ржано-пшеничный**

Вид обработки: Без обработки

Источник (сборник): Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предп общественного питания при общеобразовательных

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	30	30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда	Потери питательных в продуктов при обработке, %
Белки, г	4.92	0
Жиры, г	0.84	0
Углеводы, г	0.78	0
Калорийность, ккал	117,0	0
B1, мг	0.14	0
B2, мг	0.054	0
C, мг	0	0
Ca, мг	19,8	0
Fe, мг	2.52	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Учащиеся 7-10 лет	30
Учащиеся 11-18 лет	30

Технологическая карта

Наименование: Плов из индейки

Нормативный документ: Технико-технологическая карта

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет			11-18лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто иполуфаб	Нетто
Грудка индейки	65.00	50.00	65.00	50.00	65.00	50.00
Соль йодированная	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Масло подсолнечное	5	5	5	5	5	5
Лук репчатый	17	12	17	12	17	12
Морковь	30	26	30	26	30	26
Рис	55	105	55	105	55	105
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

В **200** г содержится			
Белки,г	**Жиры,г**	**Углеводы,г**	**Ккал**
11.50	4.25	37.18	240.56
Ca	**Mg**	**Fe**	**C**
16.80	9.45	1.70	0.08

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют посторонние примеси.

Нарезанные кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассированные морковь и лук, предварительно отваренные. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения, всыпают промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°С.Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками(20-30г),кусочки мяса целые, рис рассыпчатый. Цвет: Мяса-серый, риса и овощей –от светло до темно-оранжевого.

Консистенция: Мяса- мягкая, нежная, рис- мягкая.

Вкус и запах: Вкус тушеного мяса, риса и пассированных овощей, умеренно соленый.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 7-10лет, 11-18лет	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	20	20
Вода	200	200
Сахар	3	3
ВЫХОД:	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_1	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 иди 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

Наименование: Яблоко

Нормативный документ: Технико-технологическая карта

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет			11-18лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто
Яблоки (свежие)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Выход:	-	-	100,00	-	-	100,00

Пищевая и энергетическаяценность

В 100,0 г содержится			
Белки,г	**Жиры,г**	**Углеводы, г**	**Ккал**
0.00	0.74	18.13	63.25
Ca	**Mg**	**Fe**	**C**
18.50	2.70	1.85	4.35

Технология приготовления

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха),а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

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

Фрукты включая цитрусовые промывают перед употреблением

Органолептические показатели

Внешний вид: Целые плоды
Цвет: Соответствует виду
Консистенция: Сочная

Вкус и запах: Кисло-сладкий
приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Каша рисовая молочная

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	31	60	31	60
Вода	71	61	71	61
Молоко	105	90	105	90
Соль	0,02	0,02	0,02	0,02
Сахарный песок	4	4	4	4
Масло сливочное	6,6	6,6	6,6	6,6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.08	5.12	16.92	130

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.46	0.05	0.13	0.05	0	105.81	0	14.33	0.25	0	0	0	0

Технология приготовления:

Крупу промывают добавляют молоко и варят на медленном огне. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки:
Варка

Технологическая карта

Наименование: **Кисель**

Нормативный документ: Технико-технологическая карта

Наименование сырья и полуфабрикатов	На1порцию,г			На1порции(й),г		
	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто
Кисель из концентрата	20	20	20	20	20	20
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Технология приготовления

Необходимое по норме количество концентрата киселя для детей дошкольного и школьного возраста предварительно тщательно разводят в 1/3 от необходимого по норме количества воды. Оставшуюся по норме воду доводят до кипения, вливают в нее предварительно разведенный концентрат и при постоянно помешивании доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают. Охлаждение осуществляют в емкости, в которой был приготовлен кисель, в закрытом видев холодном цехе, периодически помешивая

Для предотвращения образования на поверхности пленки. Перед подачей кисель разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: от +60 град С до +65 град С или не ниже +15 град С. Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом, без пленки на поверхности

Цвет: соответствующий наименованию концентрата киселя от оранжевого до бордового

Консистенция:

Вкус и запах: кисло-сладкий, соответствующий наименованию и с пользуемого концентрата киселя с витамином"С"для детей дошкольного и школьного возраста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Филе из индейки в сметаном соусе

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе индейки	63,00	47,00	63,00	47,00
Масло сливочное	3	3	3	3
Соус:				
Сметана 20%	20	18	20	18
Мука пшеничная в/с	3	3	3	3
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2

Технология приготовления: Филе индейки нарезать брусочками, посолить, запечь в духовке.

Отпускают вместе с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: Мясо птицы равномерно приготовлено, колер ровный. Показатель готовности мяса — выделение на разрезе бесцветного сока.

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

Цвет: характерный для входящих ингредиентов

Вкус и запах: тушенного мяса птицы .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Отварные макароны

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия сухие	70,00	100,00	70,00	100,00
Йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода	300,00	300,00	300,00	300,00
Выход:	-	-	100.00	100.00

Технология приготовления: В кипящую подсоленную воду засыпать макароны, варить 7-12 минут (по виду макарон) до готовности, периодически помешивая. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

Требования к качеству:

Внешний вид: Макароны мягкие, но не разваренные.
Не слипшиеся.

Консистенция: мягкая, сохраняет форму.

Цвет: Соответствует сорту изделия.

Вкус и запах: приятные, без посторонних запахов.

Технологическая карта

Наименование изделия: **Суп гороховый на мясо-костном бульоне**

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет			11-18лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто иполуфаб	Нетто
Мясо говяжий	40.00	25.00	40.00	25.00	40.00	25.00
Горох, лущеный	20	40	20	40	20	40
Лук репчатый	8	6	8	6	8	6
Морковь красная	12,5	10	12,5	10	12,5	10
Петрушка (корень)	3,5	2,5	3,5	2,5	3,5	2,5
Масло сливочное	2,5	1	2,5	1	2,5	1
Бульон (отвар) овощной	80	51	80	51	80	51
Картофель	30	25	30	25	30	25
Выход:	-	-	160.00	-	-	160.00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,125	5,35	16,125	133,25	5,825

Технология приготовления:

Из мяса приготовить мясной бульон, процедить его. Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящий мясной бульон и варить до готовности. Затем добавить мелко нарезанный картофель. Очищенные вымытые морковь и лук нарезать мелкими кубиками, слегка потушить в бульоне и за 10-15 минут до конца варки положить в суп, добавив соль.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Салат из варенных овощей (картофель, морковь, свекла)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	23,0	20,0
Морковь	20,0	17,0
Масло подсолнечное	3	3
Картофель	25	20
Выход:	40,0	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,96	6,06	5,76	81,6	16,68

Технология приготовления: Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, смешивают со свеклой, варенным картофелем. При отпуске заправляют растительным маслом

Требования к качеству:

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

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Вкус и цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 7-10лет, 11-18лет	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	20	20
Вода	200	200
Сахар	3	3
ВЫХОД:	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_1	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 иди 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

Наименование: **Рыбные палочки запеченные**

Нормативный документ: Технико-технологическая карта

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-15лет			16-18лет		
	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто
Судак филе	50	40	50	40	50	40
Белый пшеничный хлеб	5	5	5	5	5	5
Молоко коровье 1,5% жирности	6	4	6	4	6	4
Яйцо куринное	1/5	4	1/5	4	1/5	4
Масло сливочное	3	2	3	2	3	2
Пшеничная мука	3	5	3	5	3	5
Йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход:	-	-	60.00	-	-	60.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 60 г содержится			
Белки,г	**Жиры,г**	**Углеводы, г**	**Ккал**
27.45	17.98	0.11	177.91
Ca	**Mg**	**Fe**	**C**
20.54	7.31	0.77	0.74

Технология приготовления

Хлеб замочить в молоке. Филе судака помыть, удалить кости,

Измельчить. Соединить рыбу, отжатый хлеб, яйцо, соль, сливочное масло перемешать до однородной массы. Сформировать палочки, обвалять в муке. Выложить на смазанный противень. Запекать при 180*С 20-25 минут до готовности.

Требование к качеству:

Палочки ровной формы, без трещин

Цвет: золотистый

Вкус: нежный, рыбный

Консистенция: сочная, мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Соус Бешамель

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко коровье 2,5% жирности	15,0	13,0	15,	13,0	15,0	13,0
Пшеничная мука	3,0	6,0	3,0	6,0	3,0	6,0
Масло сливочное	3,0	2,0	3,0	2,0	3,0	2,0
Выход	20,0		20,		20,0	

Химический состав данного блюда на 20,0 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,20	95,40	1,26	0,07	0,31	216,00	0,18

Технология приготовления

Сливочное масло слегка растопить добавить муку, постепенно влить теплое молоко, размешать без комков. Варить 5-7 минут до густоты.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса без комков муки, без пленки на поверхности.

Консистенция: средней густоты, текучая, равномерная.

Цвет: светло-розовый, равномерный по всей массе.

Вкус: нежный молочный с приятным вкусом.

Запах: без посторонних запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Пюре картофельное

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100	80	100	80	100	80
Молоко 1,5% жирности	25,0	17,0	25,0	17,0	25,0	17,0
Масло сливочное	5,0	3,0	5,0	3,0	5,0	3,0
Выход		100		100		100

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,40	0,72	53,35	20,52	152.5	20,17	0,155	0,12	41,08	1,12

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта

Наименование: Плов из конины

Нормативный документ: Технико-технологическая карта

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет			11-18лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто иполуфаб	Нетто
Грудка конины	65.00	50.00	65.00	50.00	65.00	50.00
Соль йодированная	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Масло подсолнечное	5	5	5	5	5	5
Лук репчатый	14	10	14	10	14	10
Морковь	22	20	22	20	22	20
Рис	35	65	35	65	35	65
Выход:	-	-	150.00	-	-	150.00

Пищевая и энергетическая ценность

В **150** г содержится			
Белки,г	**Жиры,г**	**Углеводы,г**	**Ккал**
11.50	4.25	37.18	240.56
Ca	**Mg**	**Fe**	**C**
16.80	9.45	1.70	0.08

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют посторонние примеси.

Нарезанные кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения, всыпают промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°С.Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками(20-30г),кусочки мяса целые, рис рассыпчатый. Цвет: Мяса-серый, риса и овощей –от светло до темно-оранжевого.

Консистенция: Мяса- мягкая, нежная, рис- мягкая.

Вкус и запах: Вкус тушеного мяса, риса и пассированных овощей, умеренно соленый.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Курт с содержанием соли не более 1 на 100 грамм**

Вид обработки: Без обработки

Источник (сборник): Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Курт с содержанием соли менее 1 %	10,0	10,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Учащиеся 7-10 лет	10,0
Учащиеся 11-18 лет	10,0

Требования к качеству:

Вкус: Кисло -молочный, слабо-соленный.

Консистенция: Плотная, суховатая .

Цвет: Белый или кремовый.

Посторонние запахи не допускаются.

Срок хранения до – 15 суток.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Каша пшенная молочная

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшенная	31	60	31	60
Вода	71	61	71	61
Молоко	105	80	105	80
Соль	0,02	0,02	0,02	0,02
Сахарный песок	2	2	2	2
Масло сливочное	6,6	6,6	6,6	6,6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.08	5.12	16.92	130

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.46	0.05	0.13	0.05	0	105.81	0	14.33	0.25	0	0	0	0

Технология приготовления:

Крупу промывают добавляют молоко и варят на медленном огне. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки:
Варка

Технологическая карта

Наименование : **Ряженка(порциями), Кефир, Йогурт(кисломолочные продукты)**

Нормативный документ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников рецептура

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11лет			12-18лет		
	Брутто	Нетто иполуфаб	Нетто	Брутто	Нетто иполуфаб	Нетто
Йогурт питьевой 2,5	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Выход:	-	-	100.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 100г содержится			
Белки,г	**Жиры,г**	**Углеводы,г**	**ккал**
3.62	5.79	24.00	162.00
Ca	**Mg**	**Fe**	**C**
255.00	11.00	0.20	1.58

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан, предварительно обработав упаковку горячей водой 65°С. Вытирают ветошью. Затем упаковку вскрывают и разливают по стаканам, кружкам.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета Цвет: от белого до светло-кремового

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Вкус и запах: молочно-кислый. Кисломолочных продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Ежик говяжий

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях

Наименование продуктов, полуфабрикатов	7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе говяжье	50	30	50	30	50	30
Рис	10	15	10	15	10	15
Лук репчатый	6	4	6	4	6	4
Йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Масло подсолнечное	3	1	3	1	3	1
Выход		50,0		50,0		50,0

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		C	B1	B2	Ca	Fe
11,78	9,54	12,91	14,90	223,00	1,13	0,07	0,13	57,80	1,27

Технология приготовления

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный пропущенный репчатый лук, рис перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида

Вкус: тушенного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Гречка рассыпчатая с овощами

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гречка	30	60	30	60	30	60
соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Сладкий перец	20	18	20	18	20	18
Масло сливочное	3	2	3	2	3	2
Морковь	23	20	23	20	23	20
Выход		100		100		100

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,20	95,40	1,26	0,07	0,31	216,00	0,18

Технология приготовления

Гречку перебрать, промыть. Морковь очистить, натереть. Лук очистить, мелко нарезать. Овощи припустить на сливочном масле 3-5 минут. Добавить гречку воду, соль. Варить под крышкой до готовности 20-25 минут. После приготовления выдержать 10 минут для рассыпчатости.

Требования к качеству

Внешний вид: **светло коричневый цвет рассыпчатая.**

Консистенция: **рассыпчатая**

Цвет: **коричневый.**

Вкус: соответствует продукту.

Запах: **соответствует продукту.**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Суп картофельный на мясо-костном бульоне с вермишель паутинка

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говяжее	35,00	25,00	35,00	25,00
Картофель	30	28	30	28
Морковь	22	20	22	20
Лук репчатый	13	10	13	10
Масло растительное	3	3	3	3
Бульон (отвар) овощной	130	130	130	130
Соль	0,02	0,02	0,02	0,02
Вермишель	15	25	15	25

Технология приготовления: Мясо говяжье, моют кладут в холодную воду , картофель очищают, затем в кипящий бульон или воду кладут и варят. Морковь и лук перед закладкой в суп пассируют. За 15-20 мин до окончания варки кладут пассированные овощи, вермишель.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений .

Наименование сырья	7-10лет			11-18лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто иполуфаб	Нетто
Огурцы свежие	37	37	37	37	37	37
Лук зеленый	4	3	4	3	4	3
Масло подсолнечное	2	2	2	2	2	2
Выход:	-	-	40.00	-	-	40.00

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_1	C	A
60	0,59	3,69	2,24	44,52	11,21	9,76	20,77	0,44	0,03	10,06	0,00
100	0,98	6,15	3,73	74,20	18,68	16,26	34,61	0,74	0,05	16,76	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные свежие очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

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 имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительном маслом.

Консистенция: огурцов – упругая, лука - сочная

Цвет: огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных - белый

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 7-10лет, 11-18лет	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	20	20
Вода	200	200
Сахар	3	3
ВЫХОД:	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_1	C	A
0,01	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 иди 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

Наименование изделия: **Суп картофельный на мясо-костном бульоне с вермишель паутинка**

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говяжее	35,00	25,00	35,00	25,00
Картофель	30	28	30	28
Морковь	22	20	22	20
Лук репчатый	13	10	13	10
Масло растительное	3	3	3	3
Бульон (отвар) овощной	130	130	130	130
Соль	0,02	0,02	0,02	0,02
Вермишель	15	25	15	25

Технология приготовления: Мясо говяжее, моют кладут в холодную воду , картофель очищают, затем в кипящий бульон или воду кладут и варят. Морковь и лук перед закладкой в суп пассируют. За 15-20 мин до окончания варки кладут пассированные овощи, вермишель.

Технологическая карта

Наименование: **Рыбные палочки запеченные**

Нормативный документ: Технико-технологическая карта

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-15лет			16-18лет		
	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто	Брутто	Неттои полуфаб	Нетто
Судак филе	50	40	50	40	50	40
Белый пшеничный хлеб	5	5	5	5	5	5
Молоко коровье 1,5% жирности	6	4	6	4	6	4
Яйцо куринное	1/5	4	1/5	4	1/5	4
Масло сливочное	3	2	3	2	3	2
Пшеничная мука	3	5	3	5	3	5
Йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход:	-	-	60.00	-	-	60.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 60 г содержится			
Белки,г	**Жиры,г**	**Углеводы, г**	**Ккал**
27.45	17.98	0.11	177.91
Ca	**Mg**	**Fe**	**C**
20.54	7.31	0.77	0.74

Технология приготовления

Хлеб замочить в молоке. Филе судака помыть, удалить кости,

Измельчить. Соединить рыбу, отжатый хлеб, яйцо, соль, сливочное масло перемешать до однородной массы. Сформировать палочки, обвалять в муке. Выложить на смазанный противень. Запекать при 180*С 20-25 минут до готовности.

Требование к качеству:

Палочки ровной формы, без трещин

Цвет: золотистый

Вкус: нежный, рыбный

Консистенция: сочная, мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Соус молочно-томатный

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брут то	нетто	бру тто	нетто	брут то	нетто
Молоко коровье 1,5% жирности	10,0	10,0	10,	10,0	10,0	10,0
Пшеничная мука	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Томатная паста	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Выход	20,0		20,		20,0	

Химический состав данного блюда на 20,0 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,20	95,40	1,26	0,07	0,31	216,00	0,18

Технология приготовления

На сливочном масле слегка погреть муку, постепенно влить теплое молоко, размешать без комков. Добавить томатную пасту, посолить. Варить 5-7 минут до густоты.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса без комков муки, без пленки на поверхности.

Консистенция: средней густоты, текучая, равномерная.

Цвет: светло-розовый, кремово- томатный, равномерный по всей массе.

Вкус: нежный молочный с приятным томатным вкусом.

Запах: без посторонних запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100	80	100	80	100	80
Молоко 1,5% жирности	25,0	17,0	25,0	17,0	25,0	17,0
Масло сливочное	5,0	3,0	5,0	3,0	5,0	3,0
Выход		100		100		100

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		C	B1	B2	Ca	Fe
3,40	0,72	53,35	20,52	152.5	20,17	0,155	0,12	41,08	1,12

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

*Цвет:*белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Салат из варенных овощей (картофель, морковь, свекла)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	23,0	20,0
Морковь	20,0	17,0
Масло подсолнечное	3	3
Картофель	25	20
Выход:	40,0	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,96	6,06	5,76	81,6	16,68

Технология приготовления: Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, смешивают со свеклой, варенным картофелем. При отпуске заправляют растительным маслом

Требования к качеству:

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

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Вкус и цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Говядина тушенная

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	
Говядина мякоть	60	40	60	4(
Масса говядина отварной		0		0
Лук репчатый	6	4	6	4
Масло растительное	2	2	2	2
Томат	2	2	2	2
Бульон или вода	30	10	30	1(
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Масса соуса		20		2(

Технология приготовления: Говядину промыть, зачистить от пленс мясо нарезают кусками обжаривают на растительном масле до обра румяной корочки.

Обжаренное мясо добавляют нарезанный лук и пассировать 5-10 ввести томатную пасту хорошо перемешать. Залить горячим бульоном. под крышкой при слабом кипении до мягкости мяса 60-90 минут.

Требования к качеству :

1. Мясо мягкое, сочное
2. Соус однородный средней густоты
3. Цвет коричнево-красный
4. Вкус и запах- характерные для тушенной говядины.

3 нед. С.рец

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Гречка рассыпчатая

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулин изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гречка	60	100	60	100	60	100
соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Выход		100		100		100

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральны вещества (м	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,20	95,40	1,26	0,07	0,31	216,00	0,1

Технология приготовления

Гречку промывают заливают кипятком и варят до готовност

Требования к качеству

Внешний вид: **светло коричневый цвет рассыпчатая.**

Консистенция: **рассыпчатая**

Цвет: **коричневый.**

Вкус: соответствует продукту.

Запах: **соответствует продукту.**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Салат витаминный с растительным маслом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	12	10
Морковь	12	10
Масло подсолнечное	3	3
Огурцы свежие	10	18
Капуста белокачанная	14	12
Выход:	40,0	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, м
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,96	6,06	5,76	81,6	16,68

Технология приготовления: Капусту нашинковать. Огурцы нарезать сол
морковь , свеклу нашинковать на терке. Заправить салат растительным ма

Требования к качеству:

Внешний вид: Все продукты равномерно измельчены и перемешаны. Сала
подается на порционной тарелке Заправка равномерно распределена по
компонентам салата.

Цвет: соответствует овощам

Вкус: свойственный капусте, огурцам и свежей моркови

Запах: включенных продуктов и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Компот из шиповника

Наименование продуктов	Масса, г		
	Брутто		
	7-10	11-15	16-18
Шиповник сухой	20,00	20,00	20,00
Сахар	3,00	3,00	3,00
Вода	200,00	200,00	200,00

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_1	C	
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,00	3,6	0,18	0,01	1,08	

Технология приготовления:

Шиповник перебрать, промыть. Залить горячей водой (не кипят
Настаивать 6-8 часов в закрытой посуде, процедить настой добавит
тщательно размещать. Охладить до температуры подачи.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды иди ягоды не переваренные, уложенные в ста
креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных

Цвет: янтарно-красный

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, теста и овощей

Технологическая карта № 141
Наи салма

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев	
Филе говядины	50	47				
Лук репчатый	6	4				
Сладкий перец	10	7				
Морковь	12	9				
Картофель	18	15				
Помидоры	26	20				
Укроп сырой	2	1				
Подсолнечное масло	5	5				
Масло сливочное	2	2				
Мука пшеничная	52	52				
Вода	20	20				
Йодированная соль	0,1	0,1				
Лавровый лист	0,02	0,02				
ВЫХОД		200	11,1	8,0	40,3	277,6

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Г) - глютен. МП (молочные продукты)

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	166,4	0	3,6	2,6	10,2	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	3	0,1	14,3	0,3
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	13,1	73,1	16,7	235,2	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают соломкой, слегка обжарить без корочки кусочками в растительном масле. Овощи нарезать мелкими кусочками и слегка притушить. Раскатать тесто тонким слоем, нарезать полосками. Лапшу отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом . Выложить поверх готовой лапши подливу из мяса и овощей.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Компот из свежих яблок

Наименование продуктов	Масса, г		
	Брутто		
	7-10	11-15	16-18
Яблоки свежие	30,00	30,00	30,00
Сахар	3,00	3,00	3,00
Вода	120	120	120

Технология приготовления: Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают дольками. Очистки заливают водой, варят, отвар процеживают, растворяют в нем сахар. В полученный горячий сироп закладывают яблоки и варят 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид:

прозрачный напиток, светло- до темно - коричневого цвета

Консистенция: жидкая, отвар прозрачный с наличием хорошо проваренных яблок

Цвет: светло- до темно-коричневого

Вкус и запах: кисло-сладкий; аромат, характерный для компота из яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Каша овсянная молочная

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-10лет		11-18лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа овсянная	31	60	31	60
Вода	71	61	71	61
Молоко	94	79	94	79
Соль	0,02	0,02	0,02	0,02
Сахарный песок	4	4	4	4
Масло сливочное	6,6	6,6	6,6	6,6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.08	5.12	16.92	130

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.46	0.05	0.13	0.05	0	105.81	0	14.33	0.25	0	0	0	0

Технология приготовления:

Крупу промывают добавляют молоко и варят на медленном огне. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки:
Варка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Мясо –овощная котлета

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе говядины	54	34	54	34	54	34
Кабачки сырые	12	18	12	18	12	18
Морковь	7	5	7	5	7	5
Яйцо куринное	¼ шт	3	¼ шт	3	¼ шт	3
Масло подсолнечное	1	1	1	1	1	1
Йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход		50		50		50

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		C	B1	B2	Ca	Fe
12,44	10,54	9,24	12,56	183,00	0,12	0,08	0,13	35,00	1,20

Технология приготовления

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

Требования к качеству

*Внешний вид:*форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

*Консистенция:*сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:*свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:*свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Пюре картофельное

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100	80	100	80	100	80
Молоко 1,5% жирности	25,0	17,0	25,0	17,0	25,0	17,0
Масло сливочное	5,0	3,0	5,0	3,0	5,0	3,0
Выход		100		100		100

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	B1	B2	Ca	Fe
3,40	0,72	53,35	20,52	152.5	20,17	0,155	0,12	41,08	1,12

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

*Цвет:*белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Соус молочно-томатный

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10лет		11-15 лет		16-18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко коровье 1,5% жирности	10,0	10,0	10,	10,0	10,0	10,0
Пшеничная мука	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Томатная паста	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Выход	20,0		20,		20,0	

Химический состав данного блюда на 20,0 г.

Пищевые вещества (г)				Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,20	95,40	1,26	0,07	0,31	216,00	0,18

Технология приготовления

На сливочном масле слегка погреть муку, постепенно влить теплое молоко, размешать без комков. Добавить томатную пасту, посолить. Варить 5-7 минут до густоты.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса без комков муки, без пленки на поверхности.

Консистенция: средней густоты, текучая, равномерная.

Цвет: светло-розовый, кремово- томатный, равномерный по всей массе.

Вкус: нежный молочный с приятным томатным вкусом.

Запах: без посторонних запахов.