



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
ГУ «Отдел образования г.Караганды»
Е.Әшім

Технологическая карта
перспективного «Одноразового двухнедельного (рекомендуемого) меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах, за счет бюджетных средств на 2023-2024 учебный год».

Технологические карты составлены в соответствии утвержденных изданий: «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. и «Сборника блюд и кулинарных изделий» под ред. Л.Е.Голуновой, 2005г.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная рисовая с маслом**

Номер рецептуры: № 174

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 молочная рисовая с маслом» вырабатываемая и реализуемая 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
Молоко	120
Рисовая крупа	40
Сахар песок	10
Масло сливочное	10
Соль пищевая йодир	1
Выход	150/5
Пищевая ценность	125,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг						Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг	Ценн ость,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Каша молочная рисовая с маслом												
150/5	2,09	1,07	26,9 8	125,00		4,90	11,80	57,00	0,47	0,03	0,00	10,00

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром или поливают растопленным сливочным маслом

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные.

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

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком и сахаром

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 с молоком и сахаром» 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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Чай черный гранулированный	2
Сахар песок	20
Молоко	100
Выход	200
Пищевая ценность	81,5 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Чай с молоком и сахаром												
200	0,70	0,60	8,40	81,50	15,00	5,5	32,50	0,20	0,01	0,00	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 процеживают, добавляют сахар и доливают горячее молоко.

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°C.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: кремовый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий с ароматом молока

Запах: соответственный чаю

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. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Яблоки	150
Выход	150
Пищевая ценность	61,0ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Целлюлоза	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
Яблоки												
150	0,04	-	12,9	61,0		6,0	0,0	45,8	1,20	0,03	5,0	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): **Хлеб**

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 «Хлеб» вырабатываемые и 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
	Масса брутто
Хлеб ржаной формовой	10
Хлеб пшеничный формовой	10
Выход	10/10
Пищевая ценность	20,0/21,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Цинк, мг	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
Хлеб ржаной формовой												
10	0,62	0,11	4,33	20,0		3,4	4,1	12,0	2,73	0,01	0,65	0,00
Хлеб пшеничный формовой												
10	0,81	0,12	4,2	21,0		4,54	6,5	23,1	4,9	0,02	0,28	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 хлебобрезательные машины МРХ-200.

6.1. Органолептические показатели качества:

Хлеб должен отвечать всем требованиям ГОСТа.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье песочное

Номер рецептуры: № 339

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. Сборника блюд и кулинарных изделий» под ред. Л.Е.Голуновой, 2005г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Печенье песочное» вырабатываемое промышленностью или предприятием 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 и полуфабрикатов
Масса брутто, г.	
Печенье песочное	40
Выход	40
Пищевая ценность	140,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Цинк, мг	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Печенье песочное												
40	2,0	9	25	140,0		5,1	6,15	18,92	3,18	0,02	0,1	0,00

5. Технологический процесс

Печенье выпекают на производстве или поставляют с хлебокомбинатов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Для нарезки, если необходимо используют маркированные доски и ножи.

6.1. Органолептические показатели качества:

Печенье должно отвечать всем требованиям ГОСТа.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови

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 «Салат из моркови» 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.	
Морковь	90
Сахар	5
Масло растительное	12
Соль пищевая йодир	1
Выход	60
Пищевая ценность	52,44 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг						Витамины, мг		
	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг . Ценн	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Салат из моркови												
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0,00	

5. Технологический процесс

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой, добавляют сахар, соль, заправляют маслом, выкладывают горкой.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Цвет — оранжевый.

Вкус и запах — свойственный моркови с сахаром и маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Куры, тушеные в томатном соусе**

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 «Куры, тушеные в томатном соусе» 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.	
Куры	162
Масло сливочное	7
Морковь	30
Лук репчатый	30
Томатная паста	4
Зелень	2
Соль	1
Выход	80
Пищевая ценность	176,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг .	Ценн ость,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Куры, тушеные в томатном соусе												
80	12,0 6	8,23	4,88	176,0		48,1 3	15,38	66,13	1,03	0,06	0,03	33,75

5. Технологический процесс

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат до готовности

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица

Гарнир – макароны отварные

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: сочная, однородная.

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: № 279

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 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
Масса брутто	
Макароны	35
Масло сливочное	7
Соль пищевая йодир	1
Выход	100

Пищевая ценность	150,45 ккал
------------------	-------------

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки , г	Жиры , г	Углев. олы, г	Энерг.	Ценн.	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Макаронны отварные												
100	4,52	4,52	26, 4	150,45		4,86	21,12	37,17	1,11	0,06	0,00	11,00

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): Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: № 342

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 «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. Рецепт

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
Масса брутто	
Яблоки	45
Сахар	20
Кислота лимонная	2,5
Выход	200
Пищевая ценность	110,0 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	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Компот из свежих яблок											
200	0,20	0,20	22,30	110,00	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 приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6 - 8 мин. Быстроразваривающиеся 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): Суп гороховый

Номер рецептуры: № 119

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 «Суп гороховый» 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	
Горох	25
Картофель	80
Говядина грудинка	40
Морковь	24
Лук репчатый	8
Масло сливочное	10
Зелень (петруш/укроп)	2
Соль пищевая йодир	1

Выход	200
Пищевая ценность	137,8 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Энерг. Ценн.	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Суп гороховый											
200	4,39	4,22	13,06	137,8	30,46	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0,00

5. Технологический процесс

В кипящий бульон кладут подготовленные бобовые или горох. За 15-20 мин до окончания варки кладут картофель нарезанный кубиками и пассерованные овощи. Соль добавляют в конце варки

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 (горчичный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный, гороху

Запах: бобовых, пассерованных кореньев и лука.

Технологическая карта

Наименование булочного дрожжевого изделия: Сдоба обыкновенная с сыром

Номер рецептуры: № 421

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 булочное изделие «Сдоба обыкновенная 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 и полуфабрикатов
Масса брутто	
Мука пшен фортиф	60
Сахар песок	20
Молоко	15
Масло сливочное	15
Соль пищевая йодир	1
Куриное яйцо	0.5
Масло растительное	3
Дрожжи	3

Сыр	11
Выход	50/10
Пищевая ценность	137,8 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Энерг. Ценн.	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	С	А
Сдоба обыкновенная с сыром											
50/10	3,48	1,22	23,97	120,70	10,54	14,53	40,64	0,72	0,09	0,00	0,00

5. Технологический процесс

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным или безопарным. Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Выпекают изделия круглой формы, после охлаждения булочку разрезают наискось и кладут ломтик сыра при отпуске.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешано. Форма разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет:

от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок более светлый.

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с медом

Номер рецептуры: № 375

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 с медом» 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.
Чай черный гранул	2
Мед	20
Выход	200
Пищевая ценность	35 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Энерг. ценно сть	Са	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Чай с медом												
200	0,0	0,00	12,00	35,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,02 5	0,00	

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 процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого 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°C.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.
 Консистенция: жидкая. Цвет:
 золотисто-коричневый. Вкус:
 слегка сладкий, чуть терпкий. Запах:
 соответственный чаю с ароматом меда

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели из филе куриного с соусом**

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 «Тефтели из филе куриного с 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	Расход сырья и полуфабрикатов
Куриное филе	78
Мука пшеничная	8
Крупа рисовая	12
Яйцо куриное	0,5
Лук репчатый	50
Масло подсолнечное	4
Соль пищевая йодир	1
Выход	80
Пищевая ценность	232,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углево-лы, г	Энерг. Ценн	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Тефтели из филе куриного с соусом											
80	9,7	10,9	12,8	232,0	43,90	23,60	116,7	0,96	0,06	0,85	39,00

5. Технологический процесс

Куриное филе пропускают через мясорубку, добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, припущенный рис, перемешивают и формуют в виде шариков по 1-2шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) или бульоном и тушат еще 10-15 минут до готовности. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Температура подачи +65°С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом
 Консистенция: сочная, в меру плотная
 тефтелей – светло-серый, соуса – кремовый
 меру соленый, свойственный.
 Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Цвет:
Вкус: в

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофельное 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., 1977 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Картофельное 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. Рецептура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
Масса брутто	
Картофель	160
Молоко	75
Соль пищевая йодир	1
Масло сливочное	7
Выход	100
Пищевая ценность	85,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Картофельное пюре											
100	2,08	2,40	13,26	85,00	25,30	18,00	58,46	0,84	0,18	12,22	17,00

5. Технологический процесс

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают

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.

6.1. Органолептические показатели качества:

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 с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соки фруктовые

Номер рецептуры: № 389

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 «Соки фруктовые» вырабатываемые и 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. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
Масса брутто	
Сок яблочный, или абрикосовый	200
Выход	200
Пищевая ценность	94,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Яблочный											
200	0,6	0,80	19,6	94,00	20,0	0,0	150,6	4,2	0,06	20,0	0,00
Абрикосовый											
200	0,8	0,60	20,7	120,00	16,00	0,00	190,1	4,6	0,04	10,00	0,00

5. Технологический процесс

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Порционированный сок не подлежит хранению.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — сок налит в стаканы

Цвет — соответствует соку

Вкус и запах — соответствует соку

Консистенция - жидкая

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы свежие

Номер рецептуры: № 45

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 блюдо «Огурцы свежие» 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	
Огурцы	60
Выход	60
Пищевая ценность	20,3 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг						Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценн.	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A	
Огурцы свежие												
60	0,0	0,0	10,4	20,3	13,11	7,98	24,01	0,34	0,02	5,70	0,00	

5. Технологический процесс

Подготовленные огурцы режут тонкими ломтиками или дольками. Нарезают перед отпуском.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Овощи уложены в салатник и хранят в холодильной витрине

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция: огурцов - упругая, сочная.

Внешний вид: овощи уложены в салатник

Цвет: Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.

Вкус и запах: свойственный для свежих овощей

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мясные биточки с соусом (говядина и курица)

Номер рецептуры: № 268

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 блюдо «Мясные биточки с 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	
Мясо (говядина)	50
Мясо кур	50
Хлеб	22,5
Лук репчатый	24
Молоко	24
Соль	1
Яйцо	0,5
Масло подсолнечное	10
Сухари	20
Выход	80
Пищевая ценность	263,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг	Цинк, мг	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
Мясные биточки с соусом												
80	12,4	9,24	12,5	263,00		35,0	25,70	133,10	1,20	0,08	0,12	23,00

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.

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).

Из готовой котлетной массы разделяют изделия округло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки)

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жаренный (из отварного), картофель жаренный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, биточка - округло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

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.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

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 «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. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
Масса брутто	
Крупа гречневая	53
Масло сливочное	7
Соль	1
Выход	100
Пищевая ценность	151,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценно	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Каша гречневая рассыпчатая											
100	3,8	3,01	17,6	151,0	3,24	14,8	24,7	0,74	0,04	0,00	14,00

5. Технологический процесс

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

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.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай сахаром**

Номер рецептуры: № 375

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 «Чай сахаром» 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	
Чай высшего или первого сорта	2
Вода	200
Сахар	20
Выход	200
Пищевая ценность	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	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Чай сахаром											
200	0,0	0,00	14,00	28,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,05	0,00

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 процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого 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°C.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: соответственный чаю

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп- лапша домашняя

Номер рецептуры: № 113

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- лапша домашняя с курицей» 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.
Макаронные изделия (лапша)	11
Картофель	80
Морковь	10
Лук репчатый	10
Соль пищевая йодир	1
Масло сливочное	7
Суп набор курица	50
Зелень	2
Выход	200
Пищевая ценность	123,8 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Энерг.	Ценн.	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
Суп- лапша домашняя												
200	6,15	6,27	13,7	123,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09	6,60	0,00	

5. Технологический процесс

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками, через 8-10 минут кладут пассерованные лук и морковь нарезанные соломкой, варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу или макаронные изделия и варят до готовности.

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

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 лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, макаронных изделий.
 Запах: пассерованных овощей и макаронных изделий

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. Рецепттура

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
Масса брутто	
Яблоки	150
Выход	150
Пищевая ценность	61,0ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Целлюлоза	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
Яблоки												
150	0,04	-	12,9	61,0		6,0	0,0	45,8	1,20	0,03	5,0	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): **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» вырабатываемые и 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
	Масса брутто
Хлеб ржаной формовой	10
Хлеб пшеничный формовой	10
Выход	10/10
Пищевая ценность	20,0/21,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Цинк, мг	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
Хлеб ржаной формовой												
10	0,62	0,11	4,33	20,0		3,4	4,1	12,0	2,73	0,01	0,65	0,00
Хлеб пшеничный формовой												
10	0,81	0,12	4,2	21,0		4,54	6,5	23,1	4,9	0,02	0,28	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 хлебобрезательные машины МРХ-200.

6.1. Органолептические показатели качества:

Хлеб должен отвечать всем требованиям ГОСТа.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье песочное

Номер рецептуры: № 339

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. Сборника блюд и кулинарных изделий» под ред. Л.Е.Голуновой, 2005г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Печенье песочное» вырабатываемое промышленностью или предприятием 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 и полуфабрикатов
	Масса брутто, г.
Печенье песочное	40
Выход	40
Пищевая ценность	140 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
Печенье песочное											
40	2,0	9	25	140	5,1	6,15	18,92	3,18	0,02	0,1	0,00

5. Технологический процесс

Печенье выпекают на производстве или поставляют с хлебокомбинатов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Для нарезки, если необходимо используют маркированные доски и ножи.

6.1. Органолептические показатели качества:

Печенье должно отвечать всем требованиям ГОСТа.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с медом

Номер рецептуры: № 375

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 «Чай с медом» 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.
Чай черный гранул	2
Мед	20
Выход	200
Пищевая ценность	35 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. ценно- сть	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Чай с медом											
200	0,0	0,00	12,00	35,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,02 5	0,00

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 процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого 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°C.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: слегка сладкий, чуть терпкий.

Запах: соответственный чаю с ароматом меда

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат Витаминный

Номер рецептуры: № 47

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 «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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Капуста	56,8
Морковь	20
Масло подсолнечное	12
Сахар	5
Соль пищевая йодир	1
Выход	60
Пищевая ценность	73,0ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

Выход, г	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг Ценн	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	С	А
Салат Витаминный											
60	1,35	3,05	7,02	73,0	25,42	8,10	26,57	0,31	0,02	29,47	0,00

5. Технологический процесс

Шинкованную соломкой капусту и морковь соединяют, добавляют соль, сахар и растительное масло. Перемешивают. Готовый салат порционируют в салатник при отпуске

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Морковь нарезана тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом, солью.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам, белый с желтоватым оттенком.

Вкус и запах — приятный, со слегка ощутимой сладостью моркови, умеренно соленый, без горечи.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Куры, тушеные в томатном соусе**

Номер рецептуры: № 290

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 блюдо «Куры, тушеные в томатном соусе» 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.
Куры	162
Масло сливочное	7
Морковь	30
Лук репчатый	30
Томатная паста	4
Соль пищевая йодир	1
Зелень	2
Выход	80
Пищевая ценность	177,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг Ценн ость,	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	С	А	

Куры, тушеные в томатном соусе												
80	12,0 6	8,23	4,98	177,0	48,1 3	15,38	66,13	1,03	0,06	0,13	37,75	

5. Технологический процесс

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат до готовности

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: сочная, однородная.

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

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 «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 (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Крупа гречневая	52
Масло сливочное	7
Соль	1
Выход	100
Пищевая ценность	151,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценно	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Каша гречневая рассыпчатая												
100	3,8	2,01	17,6	151,0	3,24	14,8	24,7	0,74	0,04	0,00	14,00	

5. Технологический процесс

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

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.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы

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. Рецепт

Наименование сырья (ингредиенты)	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Яблоки	45
Сахар	20
Кислота лимонная	2,5
Выход	200
Пищевая ценность	110,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Компот из свежих яблок											
200	0,20	0,20	22,30	110,00	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 приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6 - 8 мин. Быстроразваривающиеся 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 сердцевины 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): Каша молочная пшенная

Номер рецептуры: № 338

Нормативная документация: «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 молочная пшенная» вырабатываемая и реализуемая 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
Молоко	120
Крупа пшенная	40
Масло сливочное	10
Сахар песок	10
Соль пищевая йодир	1
Выход	150/5
Пищевая ценность	145,25 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
Каша молочная пшенная											
150/5	6,83	6,33	31,0	145,25	98,5	55,02	83,0	1,06	0,2	0,9	41,75

5. Технологический процесс

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. крупы, получается, от 4 до 5 кг каши. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют, прокипяченное сливочное масло. Пшено предварительно можно сварить 3-4 минуты в воде, для удаления специфической горечи.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром или поливают растопленным сливочным маслом

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные.

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

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта

Наименование булочного дрожжевого изделия: Сдоба обыкновенная с сыром

Номер рецептуры: № 421

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 булочное изделие «Сдоба обыкновенная 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Мука пшен фортиф	60
Сахар песок	20
Молоко	15
Масло сливочное	15
Соль пищевая йодир	1
Куриное яйцо	0.5
Масло растительное	3
Дрожжи	3
Сыр	11
Выход	50/10
Пищевая ценность	137,8 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Ценн	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Сдоба обыкновенная с сыром												

50/10	3,48	1,22	23,9 7	120,70	10,54	14,53	40,64	0,72	0,09	0,00	0,00
-------	------	------	-----------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------

5. Технологический процесс

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным или безопарным. Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Выпекают изделия круглой формы, после охлаждения булочку разрезают наискось и кладут ломтик сыра при отпуске.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешано. Форма разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет:

от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок более светлый.

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком и сахаром

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 с молоком и сахаром» 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
Чай высшего или первого сорта	2
Сахар	20
Молоко	100
Выход	200
Пищевая ценность	81,5 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Энерг. ценно сть		Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Чай с молоком и сахаром												
200	0,70	0,60	8,40	81,50	15,00	5,5	32,50	0,20	0,01	0,00	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 процеживают, добавляют сахар и доливают горячее молоко.

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°C.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: кремовый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий с ароматом молока

Запах: соответственный чаю

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп рыбный

Номер рецептуры: № 106

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 «Суп рыбный» 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	
Картофель	80
Крупа рис или пшено	16
Морковь	24
Лук репчатый	8
Рыба минтай	50
Масло сливочное	10
Зелень	2
Соль пищевая йодир	1
Выход	200
Пищевая ценность	133,8 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Энерг. Ценн.	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Суп рыбный											
200	6,89	6,72	11,47	133,80	36,24	37,88	141,22	1,01	0,08	7,29	12,0

5. Технологический процесс

Обработанную непластованную рыбу нарезают на порционные куски. Из голов рыб и рыбной мелочи варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (сваренную до полуготовности), картофель, нарезанный дольками, куски рыбы и варят. За 5—10 мин до окончания варки кладут лук и морковь, нарезанные соломкой, добавляют соль, специи и варят до готовности. При отпуске уху посыпают рубленой зеленью петрушки (2—3 г нетто на порцию)

По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно. При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают с рыбными 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 картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты).

Консистенция: картофель и овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый с ароматом рыбы и овощей.

Запах: рыбных экстрактивных веществ, овощей и картофеля.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соки фруктовые

Номер рецептуры: № 389

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 «Соки фруктовые» вырабатываемые и 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Сок яблочный, или абрикосовый	200
Выход	200
Пищевая ценность	94,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг			
	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг .	Ценн ость,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Яблочный												
200	0,6	0,80	19,6	92,00		20,0	0,0	150,6	4,2	0,06	20,0	0,00
Абрикосовый												
200	0,8	0,60	20,7	94,00		16,0 0	0,00	190,1	4,6	0,04	10,0 0	0,00

5. Технологический процесс

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Порционированный сок не подлежит хранению.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — сок налит в стаканы

Цвет — соответствует соку

Вкус и запах — соответствует соку

Консистенция - жидкая

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пряник медовый

Номер рецептуры: № 339

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. Сборника блюд и кулинарных изделий» под ред. Л.Е.Голуновой, 2005г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Пряник медовый» вырабатываемый промышленностью или предприятием 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.
Пряник медовый	40
Выход	40
Пищевая ценность	128,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

Выход, г	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг Ценн ость,	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Пряник медовый											
40	3,75	1,44	25,2	128,0	10,1	15,1	34,1	0,8	0,03	0,00	0,00

5. Технологический процесс

Пряники выпекают на производстве или поставляют с хлебокомбинатов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Для нарезки, если необходимо используют маркированные доски и ножи.

6.1. Органолептические показатели качества:

Пряники должно отвечать всем требованиям ГОСТа.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели (говядина и куры) с соусом**

Номер рецептуры: № 280

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 блюдо «Тефтели (говядина и куры) с 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
Мясо (говядина)	50
Куры	50
Мука фортиф	8
Лук репчатый	50
Рис	12
Масло подсолнечное	4
Томатная паста	4
Яйцо куриное	0,5
Соль пищевая йодир	1
Масло сливочное	5
Морковь	10
Зелень	2
Выход	80
Пищевая ценность	228,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

Выход, г	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг . Ценн	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	С	А
Тефтели (говядина и куры) с соусом											
80	9,59	6,45	14, 4	228,0	38,4	24,2	70,2	0,68	0,03	0,56	0,26

5. Технологический процесс

Котлетное мясо птицы и говядины пропускают через мясорубку, добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, подготовленный рис (отварить, охладить), яйцо, для связи, перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, жарят в жарочном шкафу до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с соусом, в котором запекались тефтели. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Масса брутто
Макаронные изделия	35
Масло сливочное	7
Соль	1
Выход	100
Пищевая ценность	168,4 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	Энерг . Ценн	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Макаронны отварные											
100	5,52	4,52	26, 4	168,4	4,86	21,12	37,17	1,11	0,06	0,00	21,00

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): Кисель плодово-ягодный

Номер рецептуры: № 651

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. Сборника блюд и кулинарных изделий» под ред. Л.Е.Голуновой, 2005г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на «Кисель плодово-ягодный» 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
Кисель концентрат	24
Сахар	10
Выход	200
Пищевая ценность	130,0 ккал

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценнос ть	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Кисель плодово-ягодный											
200	0,0	0,00	32,60	130,00	18,00	0,00	4,29	0,60	0,00	0,00	0,00

5. Технологический процесс

Кисель концентрат разводят небольшим количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Чтобы не появлялась пленка из подсохшего крахмала, поверхность киселя посыпают сахаром.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Кисель охлаждают, при отпуске разливают в стаканы. Температура подачи киселя 12-14° С.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, желеобразный, жидкий, без комочков.

Цвет — светлый.

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