

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 3

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

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

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Са		Mg		P		Fe	
13,78		12,64		60,11		215,99		42,91		217,0		1,74	
Витамины													
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг		
0,15	0,17	0,44	-	0,42	34,28	-	-	0,02	5,45	8,57	4,29		

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 394,35

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно слоем сливочного масла, а сверху ломтик сыра

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 183

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу жидкую молочную из гречневой крупы, вырабатываемая МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	40	40	4,0	4,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Молоко	140	140	14,0	14,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Масса каши		200		20,0
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Сахар	10	10	0,1	0,1
Выход	220		22,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 220 граммах данного блюда содержится													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Са		Mg		P		Fe	
3,70		5,78		19,67		92,16		52,05		113,68		2,91	
Витамины													
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг		
0,05	0,15	0,13	-	0,08	7,71	0,23	0,77	0,03	1,23	1,89	0,72		

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

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Температура подачи $+65^{\circ}\text{C}$. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — гречка полностью разварена, консистенция однородная, рыхлая жидкая.

Цвет — коричневый.

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

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 175

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу вязкую молочную из риса, пшена с маслом и сахаром, вырабатываемая МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	14	14	1,4	1,4
Пшено	19	19	1,9	1,9
Вода	65	65	6,5	6,5
Молоко	100	100	10,0	10,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Масса каши		200		20,0
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Сахар	10	10	0,1	0,1
Выход	220		22,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 220 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Са	Mg	P	Fe		
2,70		5,41		18,49		66,05	19,02	79,86	0,50		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,05	0,08	0,10	-	0,09	7,67	0,17	0,57	0,03	0,41	2,14	0,40

Энергетическая ценность (ккал) на 220 гр. данного блюда: 128,90

5. Технологический процесс

Перед варкой каши крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Промытую, перебранную рисовую крупу всыпают в кипящую воду и варят периодически помешивая, затем добавляют пшено, варят до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности при непрерывном помешивании. Закладку прокипяченного сливочного масла производят непосредственно в каждую партию

приготовленной каши. Температура подачи блюда +65°C. Срок реализации не позднее 2 – 3 часов с момента приготовления.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: № 246

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на гуляш из отварной говядины, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	110	81	11,	8,1
Морковь	3	2	0,3	0,2
Лук	2,5	2	0,25	0,2
Масса отварного мяса		50		5,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Масло растительное	5	10	0,5	0,1
Лук	12	10	1,2	1,0
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Помидоры	12	10	1,2	1,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
12,55	12,99	4,01	30,52	24,03	119,19	2,10					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
1,49	0,07	0,11	-	0,04	4,42	-	5,07	-	2,25	0,31	1,23

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 182,25

5. Технологический процесс

Подготовленное мясо промывают. нарезают на куски массой 1-1.5 кг. толщиной 8 см.

от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона), обжаривают. Затем их смешивают с мясом и помидорами, нарезанными дольками. Заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего сливают бульон и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мяса мягкая.

Цвет — светло-коричневый.

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия

(блюда): **ПЛОВ.**

Номер рецептуры: № 265

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

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

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах блюда с говядиной Энер. ценность (ккал): 214,34											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
14,14		11,70		13,97		22,61	36,88	205,26	2,33		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,55	0,15	0,15	-	0,37	13,51	1,32	0,67	-	1,88	4,53	2,71
В 150 граммах блюда со свининой Энер. ценность (ккал): 321,21											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
10,84		24,23		15,94		23,30	39,11	185,33	1,68		
Витамины											
A.	B1.	B2.	B5.	B 6.	B9.	B12.	C.	D.	E.	H.	PP.

мг.	мг.	мг.	мг.	мг.	мкг.	мкг.	мг.	мкг.	мг.	мкг.	мг.
0,63	0,43	0,09	-	0,31	11,90	1,22	0,77	-	2,07	4,75	2,45

5. Технологический процесс

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

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске равномерно распределяют мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томата. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция рассыпчатая, не слипшаяся,.

Цвет — светло-желтый.

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

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 382

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на какао с молоком, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

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

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
2,86		2,88		19,21		89,71		13,03		89,51		0,46	
Витамины													
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг		
0,01	0,03	0,15	-	0,04	5,03	0,29	0,96	0,03	0,15	2,37	0,12		

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

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, без осадка и комочков.

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

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного какао с молоком, вкус характерный

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия

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

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
с/фрукты	100	285	10,0	28,5
Сахар	100	100	10,0	10,0
Лимонная кислота	1	1	0,1	0,1
Вода	1000	1000	100,0	100,0
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
0,24		0		12,84		9,74		7,66		15,97		0,27	
Витамины													
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг		
0,08	0	0,01	-	-	-	-	0,41	-	-	-	0,17		

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

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного компота из сухофруктов, вкус

Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: № 379

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кофейный напиток с молоком, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Кофейный напиток	25	25	2,5	2,5
Сахар	100	100	10,0	10,0
Молоко	500	500	50,0	50,0
Вода	600	600	60,0	60,0
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
1,20		1,33		10,27		50,16		5,83		37,50		0,06	
Витамины													
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг		
0	0,01	0,08	-	0,02	2,08	0,16	0,54	0,02	0,03	1,33	0,04		

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 55,35

5. Технологический процесс

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, однородная без комков.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного кофейного напитка, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 102

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

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

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда с фасолью. Энерг. ценность (ккал): 29,92													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
2,01		0,16		5,43		46,47		11,76		51,75		1,35	
Витамины													
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг		
0,46	0,04	0,02	-	0,09	8,72	-	1,21	-	0,35	0,04	0,24		

В 100 граммах данного блюда с горохом Энерг. ценность (ккал):

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe

Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 82

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на борщ с капустой и картофелем, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	20,0	16,0	2,0	1,6
Капуста свежая или квашеная	10,0	8,0	1,0	0,8
Картофель	10,7	8,0	1,07	0,8
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	0,13	0,1
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон или вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда со свежей капустой . Энерг. ценность (ккал): 9,43													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
0,30		0,02		2,12		34,36		4,25		8,70		0,34	
Витамины													
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг		
0,41	0	0	-	0,02	1,99	-	5,16	-	0,04	0,05	0,12		
В 100 граммах блюда с квашенной капустой . Энерг. ценность (ккал): 8,85													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
0,30		0,02		1,96		34,36		4,25		8,70		0,34	

А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,40	0	0	-	0,01	1,08	-	3,80	-	0,03	0,04	0,10

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП С**

МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

Номер рецептуры: № 111

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

1. Область применения

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

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Макаронные изделия	8,0	8,0	0,8	0,8
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	6,0	6,0	0,6	0,6
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

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

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 3,50

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения, затем добавляют пассированные овощи, томат и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль. При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут пассированные овощи и варят 5-8 минут, затем добавляют вермишель и варят суп до готовности. Можно готовить с мясными продуктами и птицей.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

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

Номер рецептуры: № 105

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на фрикадельки мясные, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецептūra

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

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах **блюда с говядиной**. Энерг. ценность (ккал): 126,86

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

А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,23	0,05	0,31	-	0,08	6,37	0,39	0,98	1,72	1,58	15,93	0,17

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам, серовато-коричневый.

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

Технологическая карта № 52

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

Номер рецептуры: № 104

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп картофельный с мясными фрикадельками, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	53,3	40,0	5,33	4,0
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	1,0	1,0	0,1	0,1
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон или вода	70,0	70,0	7,0	7,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
0,84		0,86		6,63		26,46	10,60	25,64	0,55		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0.32	0,04	0,02	-	0,11	3,62	-	8,01	-	0,36	0,07	0,52

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

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

Технологическая карта № 56

Наименование кулинарного изделия

(блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

—

Номер рецептуры: № 120

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп молочный с макаронными изделиями, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко	50,0	50,0	5,0	5,0
Вода	42,0	42,0	4,2	4,2
Макаронные изделия	8,0	8,0	0,8	0,8
Масло сливочное	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	6,0	6,0	0,6	0,6
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
2,00		1,48		12,13		79,89	7,46	45,57	0,37		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0	0,03	0,09	-	0,03	3,59	0,17	0,57	0,02	0,18	1,54	0,12

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

5. Технологический процесс

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 минут, лапшу 10-12

кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Затем добавляют соль и сахар.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий
для питания детей
школьного возраста

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

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