**Технологические карты блюд. Сборник рецептур для питания школьников**

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: № 309

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

**1.**      **Область применения**

Образовательное учреждение

**2. Требования к сырью**

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

**3.Рецептура**

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

**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 | | | |  |
|  | 8,77 | | | 9,35 | | | 57,93 | | | 1,55 | | 13,70 | | | 73,37 | | 1,55 | | | |  |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |
| А,  мг. | | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | | |
| - | | 0,16 | 0,03 | | - | 0,16 | | 16,86 | - | | - | | - | 5,31 | | 1,68 | | 1,01 |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

Подают макароны на гарнир. 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 — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: № 304

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

**1. Область применения**

Образовательное учреждение

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Рис | 36,0 | 36,0 | 3,60 | 3,60 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Соль | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| 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 | |  | | |
| 5,82 | | | 9,74 | | | 50,0 | | | 93,84 | | 76,81 | | | 261,39 | | 2,39 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,09 | 0,39 | 0,08 | | - | 0,39 | | 27,69 | - | | - | | 0,01 | 1,0 | | 9,49 | | 3,01 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 298,47

**5. Технологический процесс**

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли  на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

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

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. 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 — рис  не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: № 312

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 пюре картофельное, предназначено для школьной столовой

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Картофель | 114,0 | 85,5 | 11,40 | 8,55 |
| Молоко | 15,8 | 15,0 | 1,58 | 1,50 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 2,34 | | | 16,71 | | | 3,79 | | | 113,59 | | 11,10 | | | 73,32 | | 0,25 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,18 | 0,03 | 0,17 | | - | 0,03 | | 3,89 | 0,31 | | 1,01 | | 0,07 | 0,44 | | 2,49 | | 0,08 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 174,02

**5. Технологический процесс**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +120С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см свыше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 800С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

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

Подают картофель на гарнир. 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 — картофель полностью  разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 302

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 гречку отварную рассыпчатую,  и реализуемая 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 45,9 | 45,9 | 4,59 | 4,59 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 0,38 | | | 64,16 | | | 0,62 | | | 91,11 | | 0,95 | | | 14,77 | | 0,80 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,77 | - | 0,07 | | - | - | | - | - | | - | | 0,15 | 1,71 | | - | | 0,03 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 581,38

**5. Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем  перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой  и дают упреть  около 2,5 часов.

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе  или подают отдельно в стакане. 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 — гречка  полностью  разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **КАПУСТА ТУШЕННАЯ**

Номер рецептуры: № 321

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 капусту тушенную, вырабатываемая   и реализуемая 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. Рецептура**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах **блюда со свежей капустой.** Энерг. ценность (ккал): 46,31 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 1,88 | | | 1,93 | | | 5,90 | | | 46,63 | | 15,35 | | | 31,15 | | 0,59 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,17 | 0,03 | 0,03 | | - | 0,09 | | 9,48 | - | | 40,32 | | 0 | 0,15 | | 0,13 | | 0,65 |  | |
| В 100 граммах **блюда с квашенной  капустой.** Энерг. ценность (ккал): 40,77 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 1,88 | | | 1,94 | | | 4,39 | | | 46,62 | | 15,35 | | | 31,15 | | 0,59 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,16 | 0,02 | 0,02 | | - | 0 | | 0,61 | - | | 27,0 | | 0 | 0,08 | | 0,04 | | 0,38 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

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

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

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 капусты мягкая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 6**

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

Номер рецептуры: № 2

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

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на бутерброд с повидлом, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Повидло | 20,2 | 20,0 | 2,02 | 2,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 55 | | 5,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 55 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 13,78 | | | 12,64 | | | 60,11 | | | 215,99 | | 42,91 | | | 217,0 | | 1,74 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,15 | 0,17 | 0,44 | | - | 0,42 | | 34,28 | - | | - | | 0,02 | 5,45 | | 8,57 | | 4,29 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0 -1,5 см. ломтики хлеба  равномерно намазывают маслом сливочным, а затем повидлом.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

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

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 3

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

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на бутерброд с 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| 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 | |  | |
| 0,15 | 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 разрезают 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):**БУТЕРБРОД С  П/К КОЛБАСОЙ.**

Номер рецептуры: № 6

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

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на бутерброд  с п/к колбасой, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Колбаса п/к | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 50 | | 5 | |

**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 | |  | |
| 17,64 | | | 17,05 | | | 41,17 | | | 151,17 | | 39,70 | | | 229,41 | | 2,20 | |  | |
| 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 | 0,20 | 0,37 | | - | 0,29 | | 23,52 | - | | - | | - | 3,52 | | 5,88 | | 3,88 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 378,52

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной  1,0- 1,5 см. На хлеб укладывают п/к колбасу, нарезанную тонкими кружочками.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, сверху ломтик п/к  колбасы.

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):  **БУТЕРБРОД С  СЫРОМ**

Номер рецептуры: № 8

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

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на бутерброд с 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сыр | 21 | 20 | 1,6 | 1,5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 50 | | 5 | |

**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 | |  | | |
| 16,0 | | | 1.0 | | | 70,0 | | | 250,0 | | 50,0 | | | 250,0 | | 2,0 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,01 | 0,20 | 0,50 | | - | 0,50 | | 40,0 | - | | - | | - | 5,99 | | 10,0 | | 5,0 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 335,49

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный  нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый разрезают 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).   На ломтики хлеба укладывают  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, 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):  **СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ.**

Номер рецептуры: № 243

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 сосиски, сардельки отварные, вырабатываемые   и реализуемые 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сосиски или сардельки | 51 | 50 | 5,1 | 5,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | 55 | | 5,5 | |

**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 | |  | | |
| 8,69 | | | 22,84 | | | 1,80 | | | 7,44 | | 15,51 | | | 137,39 | | 1,74 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,08 | - | 0 | | - | - | | - | - | | - | | 0,01 | 0,19 | | - | | 0 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 247,15

**5. Технологический процесс**

Предварительно очищенные от искусственной оболочки  сосиски или сардельки  опускают в  кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут.

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

Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски или сардельки не следует хранить в горячей воде. Отпускают с гарниром, сбоку на тарелку  кладут сосиску или сардельку. Температура отпуска блюда +650С.

Гарнир. Картофельное пюре, капуста тушеная, каша гречневая, макаронные изделия отварные.

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 — характерный для отварных сосисок или сарделек, не разварены.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 11**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **РЫБА , ТУШЕННАЯ  В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: №229

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 рыбу, тушенную в томате с овощами, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|  | 1 порция | | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Филе рыбы | 64 | | 61 | 6,4 | 6,1 |
| Вода или бульон | 19 | | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Масло растительное | 5 | | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь | 23 | | 18 | 2,3 | 1,8 |
| Лук репчатый | 17,5 | | 14 | 1,75 | 1,4 |
| Томатное пюре | 10 | | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Раствор лимонной кислоты 3% | 2,5 | | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Сахар | 2 | | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Лавровый лист | 0,1 | | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Соль | 3 | | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса тушенной рыбы |  | | 50 |  | 5,0 |
| Масса готовой рыбы с тушенными овощами и соусом |  | 50 | |  | 5,0 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 7,88 | | | 4,14 | | | 3,74 | | | 35,49 | | 34,14 | | | 129,61 | | 0,66 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 1,52 | 0,06 | 0,06 | | - | 0,07 | | 4,98 | - | | 2,36 | | - | 1,81 | | 0,12 | | 0,80 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 82,78

**5. Технологический процесс**

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи промышленного производства. Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей. Заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томат-пюре, кислоту лимонную 2%-ную (в 100 мл раствора содержится 98 мл воды, 2 г кислоты лимонной), сахар-песок, соль поваренную йодированную. Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 45-60 мин. За 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи. Допускается рыбу готовить без кислоты лимонной.

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

При отпуске рыбу поливают  соусом с овощами, в котором она тушилась. 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 — соответствует  рыбе, тушенной в томате с овощами.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  запах свойственный рыбе, тушенной в томате с овощами, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 12**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **СОУС  СМЕТАННЫЙ  С  ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: № 331

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 соус сметанный с томатом,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сметана | 25,0 | 25,0 | 2,50 | 2,50 |
| Вода | 75,0 | 75,0 | 7,50 | 7,50 |
| Мука пшеничная | 7,5 | 7.5 | 0,75 | 0,75 |
| Томатное пюре | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 1,27 | | | 7,05 | | | 5,52 | | | 21,02 | | 2,74 | | | 19,72 | | 0,15 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,09 | 0,01 | 0,02 | | - | 0,03 | | 3,86 | 0,09 | | 0,18 | | 0,04 | 0,32 | | 0,97 | | 0,10 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 89,31

**5. Технологический процесс**

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема и соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Для приготовления соуса сметанного муку пассируют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 градусов и выливают  ¼  часть горячей воды или овощного отвара. Вымешивают, кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

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

При отпуске рыбу поливают  соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура подачи +750С. 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 однородная, вязкая, без комков.

Цвет — характерный соусу сметанному с томатом.

Вкус и запах —  запахи свойственные нежному аромату сметаны, томата, 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 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  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 приготовленной каши.

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. 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 — 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 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  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. Рецептур**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. | | D,  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 +65оС. 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 +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 —   рис, пшено  полностью  разварены, консистенция  жидкая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 15**

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

Номер рецептуры: № 246

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  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| 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 | |  | |
| 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, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона), обжаривают. Затем их смешивают с мясом и 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 № 16**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **ЛАПШЕВНИК  С  ТВОРОГОМ.**

Номер рецептуры: № 208

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 лапшевник с творогом, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 37,5 | 37,5 | 3,75 | 3,75 |
| Вода | 83 | 83 | 8,3 | 8,3 |
| Творог | 51 | 50 | 5,1 | 5,0 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сметана | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо | 1/4 | 10 | 1/400 | 1,0 |
| Соль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката |  | 175 |  | 17,5 |
| Масса готового лапшевника |  | 150 |  | 15,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сметана | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход | 120/20 | | 12,0/2,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 120/20 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 5,58 | | | 10,30 | | | 4,91 | | | 65,70 | | 8,55 | | | 80,74 | | 0,27 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,10 | 0,01 | 0,12 | | - | 0,01 | | 1,80 | 0,10 | | 0,36 | | 0,14 | 0,85 | | 1,71 | | 0,12 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 120/20  гр. данного блюда: 133,89

**5. Технологический процесс**

Макаронные изделия отваривают не откидывая.  Творог протирают, добавляют яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.5.2409-08), сахар, соль   хорошо вымешивают. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями  противень слоем  не более 3-4 см, поверхность разравнивают, сверху смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 минут при t 220-280 С.

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

Отпускают  с маслом или со сметаной или со сгущенным молоком. 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 — поверхность ровная, без трещин,  консистенция однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **КУРЫ  ТУШЕННЫЕ  В СМЕТАННОМ СОУСЕ.**

Номер рецептуры: № 290

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 куры, тушенные в сметанном соусе, вырабатываемые  и реализуемые 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Курица | 109 | 75 | 10,9 | 7,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соус сметанный |  | 50 |  | 5,0 |
| 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 | | | |  |
|  | 12,75 | | | 22,45 | | | 1,40 | | | 45,24 | | 20,02 | | | 168,49 | | 2,14 | | | |  |
| 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 |  | | |
| 0,16 | | 0,05 | 0,16 | | - | 0,35 | | 5,41 | 0,51 | | 1,43 | | 0,06 | 0,82 | | 7,69 | | 2,46 |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 258,34

**5. Технологический процесс**

Обработанную куриную тушку обжаривают до образования корочки, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 минут.

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

Отпускают с гарниром и поливают соусом, в котором тушилась курица. 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 мякоти курицы  нежная, сочная, не волокнистая;

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  запах свойственный тушенной курице в сметанном соусе, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 18**

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

Номер рецептуры: № 204

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 макароны отварные  сыром, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масса отварных макарон | - | 100 | 35,0 | 35,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сыр | 22 | 20 | 2,2 | 2,0 |
| Выход | 125,0 | | 12,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | В 125 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | | | |  |
|  | Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | | | |  |
|  | 12,41 | | | 8,50 | | | 53,04 | | | 193,64 | | 20,85 | | | 159,03 | | 1,45 | | | |  |
| 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 |  | | |
| 0,10 | | 0,15 | 0,08 | | - | 0,17 | | 18,60 | 0,23 | | 0,47 | | 0 | 1,75 | | 1,53 | | 0,95 |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 125 гр. данного блюда: 326,69

**5. Технологический процесс**

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

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

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 — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 19**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **БИФШТЕКС   РУБЛЕННЫЙ.**

Номер рецептуры: № 266

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 бифштекс рубленный, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Говядина | 82 | 60 | 8,2 | 6,0 |
| Шпик | 9,5 | 9 | 0,95 | 0,9 |
| Молоко или вода | 5,07 | 5,07 | 0,507 | 0,507 |
| соль | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масса п/ф |  | 75 |  | 7,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | 53,0 | | 5,3 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 53 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | | |  | |
| 15,39 | | | 23,55 | | | 0,23 | | | 16,37 | | 17,52 | | | 162,89 | | 2,11 | | |  | |
| 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 | 0,04 | 0,16 | | - | 0,32 | | 6,64 | 1,62 | | 0,06 | | 0 | 2,45 | | 2,55 | | 2,24 |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 53 гр. данного блюда: 274,49

**5. Технологический процесс**

В измельченное мясо со шпиком добавляют соль, молоко или воду, вымешивают, разделывают в виде биточков (по 1 шт. на порцию) и жарят.

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

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 — бифштекс  оформлен в виде биточков, не разваливается.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 20**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛОПЬЯ    КУКУРУЗНЫЕ  ИЛИ  ПШЕНИЧНЫЕ С МОЛОКОМ.**

Номер рецептуры: № 172

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  хлопья кукурузные или пшеничные с молоком, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Хлопья | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Молоко | 300 | 285 | 30,0 | 28,5 |
| Выход | 310,0 | | 31,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 310 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 2,90 | | | 3,20 | | | 4,70 | | | 120,0 | | 14,0 | | | 90,0 | | 0,10 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,01 | 0,03 | 0,20 | | - | 0,05 | | 5,00 | 0,40 | | 1,30 | | 0,05 | 0,09 | | 3,20 | | 0,10 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 310 гр. данного блюда: 57,99

**5. Технологический процесс**

Молоко прокипятить, остудить до температуры 30-400С.

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

При отпуске кипяченое молоко наливают в  тарелку, а хлопья подают отдельно. Температура подачи +650С. Срок реализации –   готовить непосредственно перед употреблением.

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 — хлопья рассыпчатые, молоко кипяченное.

Цвет — молоко белое, хлопья светло желтые.

Вкус и запах —  запах свойственный кукурузным или пшеничным хлопьям,  молока, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 21**

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

Номер рецептуры: № 172

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  бефстроганов, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Лук репчатый | 29 | 24 | 2,9 | 2,4 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса пассированного лука |  | 12 |  | 1,2 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Масса жаренного мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Масса соуса и лука |  | 50 |  | 5,0 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 11,95 | | | 14,99 | | | 3,75 | | | 23,41 | | 16,73 | | | 138,81 | | 1,77 | |  | | |
| 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 | 0,05 | 0,13 | | - | 0,27 | | 8,40 | 1,22 | | 2,35 | | 0,02 | 2,08 | | 2,46 | | 1,72 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 196,82

**5. Технологический процесс**

Подготовленное мясо  нарезанное широкими кусками отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают  брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр.  Затем кладут ровным слоем на сковороду с маслом разогретым до 150-180 градусов, посыпают солью и жарят непрерывно помешивая 3-4 мин. Из пассированной без жира муки и сметаны готовят соус, кладут в него пассированный лук, заливают им мясо и доводят до кипения.

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

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи +650С. Срок реализации –   готовить непосредственно перед употреблением.

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 - сочная мягкая, соуса однородная.

Цвет — мясо светло-коричневый; соуса кремовый.

Вкус и запах —  вкус и запах соответствуют отварному мясу и соусу, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **ПОДЖАРКА ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: № 231

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 поджарку из рыбы, вырабатываемая  и реализуемая в общеобразовательно 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Филе рыбы | 60 | 58 | 6,0 | 5,8 |
| Мука | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 36 | 30/15 | 3,6 | 3,0/1,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса жареной рыбы |  | 50 |  |  |
| Соль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
|  |  |  |  |  |
| Выход | 65,0 | | 6,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 65 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 9,72 | | | 7,68 | | | 5,18 | | | 42,96 | | 20,48 | | | 148,70 | | 0,85 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,01 | 0,08 | 0,06 | | - | 0,16 | | 9,35 | 0,83 | | 4,16 | | - | 2,28 | | 0,30 | | 1,55 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 65 гр. данного блюда: 127,5

**5. Технологический процесс**

Подготовленное филе рыбы нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, панируют в муке и жарят вместе с жаренным луком.

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

Отпускают с 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  филе рыбы - сочная мягкая, в румянной  корочке.

Цвет — филе  рыбы  светло-коричневый .

Вкус и запах —  вкус и запах соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 23**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ.**

Номер рецептуры: № 284

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 запеканку картофельную с  мясом, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Мясо готов. мясопродуктов |  | 50 |  | 5,0 |
| Картофель | 152 | 114/110 | 15,2 | 11,4/11,0 |
| Масса протертого варен. картофеля |  | 108 |  | 10,8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масса пассированного лука |  | 4 |  | 0,4 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса п/ф |  | 164 |  | 16,4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход | 145,0 | | 14,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 145 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 8,25 | | | 8,69 | | | 9,44 | | | 15,11 | | 20,54 | | | 106,95 | | 1,51 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,03 | 0,07 | 0,11 | | - | 0,31 | | 7,53 | 0,74 | | 10,94 | | - | 1,17 | | 1,20 | | 1,74 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 145 гр. данного блюда: 146,79

**5. Технологический процесс**

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, обжарить и потушить, охладить, пропустить через мясорубку, добавить пассированный лук, хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде, разделить на две  равные части. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить 1/2 массы картофельного пюре, разровнять. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, разровнять,  смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и  запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4-5 см.

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

Отпускают с маслом или со сметанным соусом.

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 — Поверхность ровная, без трещин.

Цвет — запеканка  румяная.

Вкус и запах —  вкус и запах, свойственные картофелю с привкусом вареного мяса,

соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 24**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ).**

Номер рецептуры: № 217

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 вареники ленивые (полуфабрикат), 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Творог | 83,7 | 82,0 | 8,37 | 8,20 |
| Мука пшеничная | 115 | 115 | 11,5 | 11,5 |
| Сахар | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Яйцо | 1 ½ | 60 | 150 | 9,0 |
| Соль | 8 | 8 | 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 12,19 | | | 4,86 | | | 36,85 | | | 84,86 | | 17,23 | | | 138,93 | | 1,08 | |  | | |
| 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 | 0,11 | 0,16 | | - | 0,10 | | 13,89 | 0,04 | | 0,17 | | 0,21 | 1,46 | | 2,98 | | 0,74 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 230,83

**5. Технологический процесс**

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 см. и разрезают  на полоски шириной 25 мм.  Полоски нарезают на кусочки прямоугольной   и треугольной формы.

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

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 — формы треугольников и прямоугольников.

Цвет — белый.

Вкус и запах —  вкус и запах, свойственные ленивым вареникам, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 25**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ    ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: № 218                                   **.**

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 вареники ленивые отварные, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Вареники п/ф | - | 95 | - | 9,5 |
| Масса варенных вареников |  | 100 | - | 10,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| или сахар | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| или йогурт | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход с маслом |  | 105,0 |  | 10,5 |
| Выход с сахаром |  | 110,0 |  | 11,0 |
| Выход со сгущенным молоком |  | 120,0 |  | 12,0 |
| Выход с йогуртом |  | 130,0 |  | 13,0 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 105 граммах  **блюда с маслом**   Энергетическая ценность (ккал): 747,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,50 | | | 82,50 | | | 0,80 | | | 12,0 | | 0,40 | | | 19,0 | | 0,20 | |  | |
| 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 |  | |
| 1,0 | - | 0,10 | | - | - | | - | - | | - | | 0,20 | 2,20 | | - | | 0,05 |  | |
| В 110 граммах  **блюда с сахаром**   Энергетическая ценность (ккал): 374,30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0 | | | 0 | | | 99,80 | | | 2,00 | | - | | | - | | 0,30 | |  | |
| 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 |  | |
| - | - | - | | - | - | | - | - | | - | | - | - | | - | | - |  | |
| В 120 граммах  **блюда с молоком сгущенным**   Энер. ценность (ккал): 75,09 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 3,00 | | | 5,00 | | | 4,80 | | | 120,0 | | 14,0 | | | 90,0 | | 0,07 | |  | |
| 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 | 0,04 | 0,20 | | - | 0,05 | | 5,0 | 0,40 | | 1,50 | | 0,05 | 0,09 | | 3,20 | |  |  | |
| В 130 граммах  **блюда с йогуртом**   Энергетическая ценность (ккал): 80,70 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 5,00 | | | 3,20 | | | 8,50 | | | 122,0 | | 15,0 | | | 95,99 | | 0,09 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,03 | 0,04 | 0,20 | | - | 0,05 | | - | 0,40 | | 0,60 | | - | - | | - | | 0,20 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Вареники п/ф  отваривают  в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 мин.

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

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 — формы треугольников и прямоугольников.

Цвет — белый.

Вкус и запах —  вкус и запах, свойственные отварным ленивым вареникам, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 26**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННИК   С   МЯСОМ**

**.**

Номер рецептуры: № 285

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  макаронник с мясом, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Макароны | 35 | 100 | 3,5 | 10,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса пассированного лука |  | 5 |  | 0,5 |
| Яйцо | 1/8 шт | 5 | 12,5 шт. | 0,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса п/ф |  | 164 |  | 16,4 |
| Масса запеченного блюда |  | 140 |  | 14,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход | 145,0 | | 14,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 145 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 14,38 | | | 14,87 | | | 15,50 | | | 17,90 | | 18,19 | | | 153,11 | | 2,07 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,04 | 0,08 | 0,15 | | - | 0,30 | | 10,38 | 1,23 | | 0,68 | | 0,07 | 2,42 | | 3,10 | | 2,05 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 145 гр. данного блюда: 249,51

**5. Технологический процесс**

Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают до t 75 градусов. Мясо обжаривают, тушат, промускают через мясорубку и добавляют пассированный репчатый лук. Макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями  противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшиеся макароны. Ещё раз разравнивают, посыпают сухарями и запекают.

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

При отпуске нарезают по 1 куску на порцию и поливают маслом. 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 мягкая, поверхность ровная, без трещин.

Цвет — светло-коричневый, румяный.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ.**

Номер рецептуры: № 265

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  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| или свинина | 87 | 74 | 8,7 | 7,4 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 14,14 | | | 11,70 | | | 13,97 | | | 22,61 | | 36,88 | | | 205,26 | | 2,33 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,55 | 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 10,84 | | | 24,23 | | | 15,94 | | | 23,30 | | 39,11 | | | 185,33 | | 1,68 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,63 | 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 № 28**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАКРЫТЫЙ  БУТЕРБРОД**     **С БИФШТЕКСОМ.**

Номер рецептуры: № 9

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 закрытый бутерброд с бифштексом, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Бифштекс | - | 53 | - | 5,3 |
| Хлеб | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Выход | 93,0 | | 9,3 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 93 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 16,0 | | | 1,0 | | | 70,0 | | | 250,0 | | 50,0 | | | 250,0 | | 2,0 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,01 | 0,20 | 0,50 | | - | 0,50 | | 40,0 | - | | - | | - | 6,0 | | 10,0 | | 5,0 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 93 гр. данного блюда:  335,50

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный  нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На ломтик хлеба укладывают готовый бифштекс и накрывают другим ломтиком хлеба.

**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 —  закрытый бутерброд  с бифштексом.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 29**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ ТУШЕННАЯ В СОУСЕ.**

Номер рецептуры: № 261

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  печень тушенную в соусе, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Печень говяжья | 86 | 71 | 8,6 | 7,1 |
| или свиная | 81 | 71 | 8,1 | 7,1 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса п/ф |  | 74 |  | 7,4 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса жареной печени |  | 50 |  | 5,0 |
| Соус сметанный |  | 50 |  | 5,0 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 11,43 | | | 15,75 | | | 2,51 | | | 32,87 | | 13,51 | | | 224,73 | | 5,50 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 2,40 | 0,19 | 1,34 | | - | 0,44 | | 146,84 | 35,97 | | 19,98 | | 0,06 | 1,90 | | 59,81 | | 4,11 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 197,0

**5. Технологический процесс**

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают,  нарезают на  тонкие порционные кусочки, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают до полуготовности (5-10 минут) Затем заливают  соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны, соли, тушить до готовности (15-20мин).

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

 Подают с гарниром и соусом.Срок реализации – в течение 2 часов  с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —  консистенция печени мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет — светло-коричневый.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ – ЗАВАРКА**

Номер рецептуры: № 375

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  чай - заварку, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 1080 | 1080 | 108,0 | 108,0 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,18 | | | 0,04 | | | 0,03 | | | 4,54 | | 4,03 | | | 7,55 | | 0,75 | |  | |
| 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 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0,09 | | - | - | | - | | 0,07 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 1,29

**5. Технологический процесс**

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема  чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая   2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3  часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —  прозрачного цвета, без осадка.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах —  приятный запах свежеприготовленной заварки, вкус характерный для рецептурного  компонента , без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 31**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ   С ЛИМОНОМ .**

Номер рецептуры: № 377

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  чай с лимоном, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай – заварка | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1.5 |
| Лимон | 8 | 7 | 0,8 | 0.7 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход | 200/15/7 | | 20,0/1,5/0,7 | |

**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 | |  | |
| 4,51 | | | 1,14 | | | 7,71 | | | 112,55 | | 99,08 | | | 185,54 | | 18,42 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,01 | 0,01 | 0,22 | | - | 0 | | 0,32 | - | | 3,67 | | - | 0,01 | | - | | 1,79 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда:57,33

**5. Технологический процесс**Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема  чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими  кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

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

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая   2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3  часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

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

Цвет — темно--коричневый.

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

**Технологическая карта № 32**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА С САХАРОМ.**

Номер рецептуры: № 359

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  кисель из сока с сахаром, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сок | 300 | 300 | 30,0 | 30,0 |
| Сахар | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Крахмал | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Вода | 720 | 720 | 72,0 | 72,0 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 0 | | | 0 | | | 16,04 | | | 4,65 | | - | | | 4,42 | | 0,03 | |  | | |
| 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 | |  | |
| - | - | - | | - | - | | - | - | | - | | - | - | | - | | - | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 60,20

**5. Технологический процесс**

                 Сок плодовый или ягодный (50% от нормы) разбавляют водой, добавляют  сахар и доводят  до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят  до кипения, при непрерывном помешивании.

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

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая   2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3  часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

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

Цвет —  розовый.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 382

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  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 2,86 | | | 2,88 | | | 19,21 | | | 89,71 | | 13,03 | | | 89,51 | | 0,46 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,01 | 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 кипяченное 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 для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ  ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ  ЯГОД СУШЕННЫХ.**

Номер рецептуры: № 348

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 плодов или ягод сушенных, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Курага | 100 | 185 | 10,0 | 18,5 |
| Чернослив | 125 | 185 | 12,5 | 18,5 |
| Изюм | 100 | 160 | 10,0 | 16,0 |
| Сахар | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Лимонная кислота | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода | 1015 | 1015 | 101,5 | 101,5 |
| 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 | |  | |
| 0,76 | | | 0,12 | | | 20,03 | | | 23,73 | | 19,04 | | | 26,28 | | 0,71 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,24 | 0,02 | 0,02 | | - | - | | - | - | | 0,53 | | - | - | | - | | 0,18 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 79,25

**5. Технологический процесс**

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды 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**

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 плодов или ягод сушенных, вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 349

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 общеобразовательныомучреждении.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 0,24 | | | 0 | | | 12,84 | | | 9,74 | | 7,66 | | | 15,97 | | 0,27 | |  | | |
| 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 | |  | |
| 0,08 | 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 характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 36**

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

Номер рецептуры: № 379

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  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 1,20 | | | 1,33 | | | 10,27 | | | 50,16 | | 5,83 | | | 37,50 | | 0,06 | |  | | |
| 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 | 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 кипяченное 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.

Цвет —  цвет светло-коричневый.

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 № 37**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ  ПОВИДЛА.**

Номер рецептуры: № 360

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  кисель из повидла, 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Повидло | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Сахар | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Крахмал картофельный | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Лимонная кислота | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Вода | 955 | 955 | 95,5 | 95,5 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 0 | | | 0 | | | 5,88 | | | 2,40 | | - | | | 2,34 | | 0,01 | |  | | |
| 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 | |  | |
| - | - | - | | - | - | | - | - | | - | | - | - | | - | | - | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 22,08

**5. Технологический процесс**

Повидло разбавляют горячей водой, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту,  вводят подготовленный крахмал и вновь 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   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.

Цвет —  цвет светло-коричневый.

Вкус и запах —  приятный аромат свежеприготовленного киселя из повидла,  вкус умеренно сладкий, вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 38**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ.**

Номер рецептуры: № 46                                     

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 салат из свежей капусты с яблоками,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Капуста свежая | 56,3 | 45,0 | 5,63 | 4,50 |
| Морковь | 18,8 | 15,0 | 1,88 | 1,50 |
| Яблоки свежие | 3,57 | 2,5 | 3,57 | 2,50 |
| Лук репчатый | 6,0 | 5,0 | 0,6 | 0,5 |
| Чеснок | 1,2 | 1,0 | 0,12 | 0,10 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| 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 | |  | |
| 1,54 | | | 0,11 | | | 10,91 | | | 47,54 | | 19,09 | | | 35,38 | | 0,73 | |  | |
| 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 |  | |
| 1,83 | 0,03 | 0,04 | | - | 0,09 | | 8,54 | - | | 29,45 | | - | 0,20 | | 0,14 | | 0,66 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 48,12

**5. Технологический процесс**

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют соломкой. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

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

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

Примечание:  Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный аромат свежеприготовленного салата из свежей капусты с яблоками,   вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   ИЗ   СВЕКЛЫ   И  ЗЕЛЁНОГО  ГОРОШКА.**

Номер рецептуры: № 53

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 салат из свеклы и зеленого горошка,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Свекла | 63,9 | 50,0 | 6,39 | 5,0 |
| Зелёный горошек | 38,5 | 25,0 | 3,85 | 2,5 |
| Яблоки свежие | 25,7 | 18,0 | 25,7 | 1,8 |
| Лук репчатый | 6,0 | 5,0 | 0,6 | 0,5 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

**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 | |  | |
| 11,56 | | | 8,40 | | | 30,09 | | | 73,66 | | 56,78 | | | 170,04 | | 5,48 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,01 | 0,40 | 0,10 | | - | 0,18 | | 9,22 | - | | 4,05 | | - | 7,91 | | 9,52 | | 1,19 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 234,73

**5. Технологический процесс**

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке, лук мелко шинкуют соломкой. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, горошек охлаждают. Подготовленные овощи соединяют, при раздаче добавляют  масло растительное и  соль.

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

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

Примечание:  Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный аромат свежеприготовленного салата из свеклы с зеленым горошком,   вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 40**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   ИЗ   МОРКОВИ С       КУРАГОЙ**

**.**

Номер рецептуры: № 61

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 салат из моркови с курагой,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Морковь | 11,68 | 9,34 | 1,168 | 0,934 |
| Курага | 67,0 | 100,0 | 6,7 | 10,0 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| 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 | |  | |
| 4,83 | | | 0,27 | | | 54,38 | | | 149,02 | | 97,70 | | | 135,89 | | 2,99 | |  | |
| 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 |  | |
| 3,25 | 0,09 | 0,18 | | - | - | | - | - | | 3,72 | | - | - | | - | | 0,27 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 225,87

**5. Технологический процесс**

Сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтики и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипятком и дают набухнуть. Затем нарезают ломтиками и смешивают с морковью и сахаром.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта № 41**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   ВИТАМИННЫЙ.**

Номер рецептуры: № 49

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 салат витаминный,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста свежая | 31,3 | 25,0 | 3,13 | 2,50 |
| Морковь | 18,8 | 15,0 | 1,88 | 1,50 |
| Лук зеленый | 12,5 | 10,0 | 1,25 | 1,0 |
| Перец сладкий | 25,0 | 150 | 2,5 | 1,5 |
| Горошек или кукуруза консервированная | 30,8 | 20,0 | 3,08 | 2,0 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Лимонная кислота | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Вода кипяченная | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **блюда с зеленым горошком.**  Энерг. ценность (ккал): 187,24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 8,29 | | | 6,80 | | | 24,73 | | | 74,81 | | 42,79 | | | 121,45 | | 3,48 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,27 | 0,27 | 0,09 | | - | 0,15 | | 10.95 | - | | 18,95 | | - | 5,81 | | 6,37 | | 0,99 |  | |
| В 100 граммах  **блюда с кукурузой.**Энерг. ценность (ккал): 198,93 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 4,14 | | | 8,02 | | | 10,95 | | | 52,23 | | 41,81 | | | 112,28 | | 1,75 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,37 | 0,14 | 0,05 | | - | 0,22 | | 14,22 | - | | 18,95 | | - | 4,63 | | 7,02 | | 0,96 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта № 42**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   ИЗ  КВАШЕННОЙ**  **КАПУСТЫ.**

Номер рецептуры: № 47

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 салат из квашенной капусты,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста квашенная | 115,7 | 81,0 | 11,57 | 8,10 |
| Лук зеленый | 12,5 | 10,0 | 1,25 | 1,00 |
| или репка | 11,9 | 10,0 | 1,19 | 1,00 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
|  |  |  |  |  |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **блюда с зеленым луком.**Энерг. ценность (ккал): 63,03 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 1,60 | | | 3,65 | | | 6,32 | | | 53,84 | | 14,85 | | | 27,90 | | 0,63 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,17 | 0,01 | 0,02 | | - | 0,01 | | 1,60 | - | | 27,43 | | - | 1,58 | | 0,08 | | 0,35 |  | |
| В 100 граммах  **блюда с репкой.**  Энерг. ценность (ккал): 67,43 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 1,63 | | | 4,00 | | | 6,62 | | | 49,33 | | 14,54 | | | 28,08 | | 0,60 | |  | |
| 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 |  | |
| - | 0,01 | 0,01 | | - | - | | - | - | | 27,18 | | - | 1,64 | | - | | 0,36 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Капусту квашенную перебирают, крупные части измельчают, добавляют шинкованный лук, сахар и  заправляют растительным маслом, солью.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта № 43**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   КАРТОФЕЛЬНЫЙ  С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ.**

Номер рецептуры: № 42

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 салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Картофель | 68,1 | 49,0 | 6,81 | 4,9 |
| Зеленый горошек | 26,2 | 17,0 | 2,62 | 1,7 |
| Соленый огурец | 30,0 | 24,0 | 3,00 | 2,4 |
| Лук репка | 6,0 | 5,0 | 0,6 | 0,5 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| 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 | |  | |
| 5,61 | | | 4,09 | | | 18,98 | | | 38,64 | | 35,53 | | | 99,32 | | 2,44 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,01 | 0,20 | 0,07 | | - | 0,21 | | 7,41 | - | | 11,44 | | - | 3,32 | | 3,71 | | 1,09 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 130,52

**5. Технологический процесс**

Вареный очищенный картофель и очищенные соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют, добавляют зеленый горошек,  кипяченный в собственном соку, и заправляют растительным маслом.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный аромат свежеприготовленного салата картофельного с соленым огурцом и зеленым горошком,   вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 44**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ.**

Номер рецептуры: № 54

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 салат из свеклы с яблоками,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Свекла | 85,6 | 67,0 | 8,56 | 6,7 |
| Яблоки | 35,7 | 25,0 | 3,57 | 2,5 |
| Сахар | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| 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 | |  | |
| 1,07 | | | 4,70 | | | 10,60 | | | 33,86 | | 16,70 | | | 30,78 | | 1,55 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,01 | 0,02 | 0,03 | | - | 0,06 | | 8,95 | - | | 9,16 | | - | 2,13 | | 0,08 | | 0,21 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 86,41

**5. Технологический процесс**

                Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), добавляют нарезанные соломкой очищенные яблоки с удаленными семенными гнездами, перемешивают. Вводят сахар и  соль. Перед подачей  и заправляют растительным маслом.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный аромат свежеприготовленного салата из свеклы с яблоками,   вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 45**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ  ИЗ   МОРКОВИ  И   ЯБЛОК   С ЯЙЦОМ.**

Номер рецептуры: № 65

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 салат из моркови и яблок с яйцом,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Морковь | 55,0 | 44,0 | 5,5 | 4,4 |
| Яблоки | 62,8 | 44,0 | 6,28 | 4,40 |
| Яйцо | 2 шт. | 80 | 200 шт. | 8,0 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
|  |  |  |  |  |
| 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 | |  | |
| 5,87 | | | 7,78 | | | 4,82 | | | 38,19 | | 17,23 | | | 99,01 | | 1,89 | |  | |
| 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 |  | |
| 2,38 | 0,05 | 0,19 | | - | 0,09 | | 5,81 | 0,21 | | 4,10 | | 0,94 | 2,32 | | 8,73 | | 0,42 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 111,65

**5. Технологический процесс**

                Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), добавляют нарезанные соломкой очищенные яблоки с удаленными семенными гнездами, перемешивают. Вводят сахар и  соль. Перед подачей  и заправляют растительным маслом.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранени**

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный аромат свежеприготовленного салата из свеклы с яблоками,   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 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 суп картофельый 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 2,01 | | | 0,16 | | | 5,43 | | | 46,47 | | 11,76 | | | 51,75 | | 1,35 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,46 | 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |
| 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 |  | |
|  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 мясопродуктами. 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): **РАССОЛЬНИК**

Номер рецептуры: № 96

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 рассольник ленинградский,  вырабатываемый   и реализуемый  в общеобразовательныом 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Картофель | 40,0 | 30,0 | 4,0 | 3,0 |
| Рис или перловка | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2,0 | 0,24 | 0,2 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Огурцы соленые | 6,7 | 6,0 | 0,67 | 0,6 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода | 75,0 | 75,0 | 0,75 | 0,75 |
| Сметана | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| 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 рисом.** Энерг. ценность (ккал): 14,55 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,34 | | | 0,64 | | | 1,95 | | | 35,70 | | 5,40 | | | 13,34 | | 0,38 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,45 | 0,01 | 0 | | - | 0,01 | | 1,51 | 0 | | 0,83 | | 0 | 0,06 | | 0,33 | | 0,13 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **данного блюда с перловкой** Энерг. ценность (ккал): 9,12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,20 | | | 0,62 | | | 0,72 | | | 35,09 | | 3,57 | | | 6,99 | | 0,33 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,46 | 0 | 0 | | - | 0 | | 0,84 | 0 | | 0,84 | | 0 | 0,04 | | 0,09 | | 0,06 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Рис или перловую крупу предварительно перебирают, моют. В кипящий бульон или воду  закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения,  затем  добавляют нарезанный брусочками  картофель, а через 5-10 минут вводят  пассированные на растительном масле репчатый лук и морковь, припущенные соленые огурцы (предварительно очищенные от грубой кожицы и семян).  Все перемешивают и варят до полной готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

**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 рассольника ленинградского,   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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,30 | | | 0,02 | | | 1,96 | | | 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 |  | |
| 0,40 | 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.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП С МАКАРОННЫМИ  ИЗДЕЛИЯМИ.**

Номер рецептуры: № 111

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 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,13 | | | 0,01 | | | 0,75 | | | 33,00 | | 2,86 | | | 5,65 | | 0,31 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,46 | 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:**

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.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.**

Номер рецептуры: № 88

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 щи из свежей капусты с 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста свежая | 25,0 | 20,0 | 2,5 | 2,0 |
| Картофель | 16,0 | 12,0 | 1,6 | 1,2 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Петрушка (корень) | 1,3 | 1,0 | 0,13 | 0,10 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Томатное пюре | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,40 | | | 0,07 | | | 3,02 | | | 30,07 | | 5,88 | | | 13,69 | | 0,39 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,39 | 0,01 | 0,01 | | - | 0,05 | | 2,14 | - | | 3,80 | | - | 0,04 | | 0,05 | | 0,24 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 13,64

**5. Технологический процесс**

Капусту нарезают шашками. Картофель дольками. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную капусту, доводят до кипения, потом добавляют картофель, пассированные овощи  и варят  до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль.  При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

**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 свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем,   вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 51**

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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | 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 | | | Са | | 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 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 разделывают 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 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 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,84 | | | 0,86 | | | 6,63 | | | 26,46 | | 10,60 | | | 25,64 | | 0,55 | |  | |
| 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 |  | |
| 0.32 | 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 фрикаделек добавляют в суп. Суп можно варить  без томата.

**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 № 53**

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

Номер рецептуры: № 109

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 клецки,   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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мука пшеничная | 30,8 | 30,8 | 3,08 | 3,08 |
| Масло  сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Яйцо | 2  и 1/5 шт. | 88,0 | 220 шт. | 8,8 |
| Вода или молоко | 48,3 | 48,3 | 4,83 | 4,83 |
| Соль | 9,0 | 9,0 | 0,9 | 0,9 |
| Масса теста | - | 90,0 | - | 9,0 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В  100 граммах   **блюда  в рецептуре с водой**. Энерг. ценность (ккал): 58,27 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 1,72 | | | 5,65 | | | 0,13 | | | 55,14 | | 1,99 | | | 26,65 | | 0,71 | |  | |
| 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 |  | |
| 0.09 | 0 | 0,05 | | - | 0,01 | | 0,93 | 0,06 | | - | | 0,30 | 0,37 | | 2,70 | | 0,02 |  | |
| В 100 граммах **блюда  в рецептуре с молоком**. Энерг. ценность (ккал): 98,18 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 3,72 | | | 7,85 | | | 3,36 | | | 137,70 | | 11,63 | | | 88,57 | | 0,78 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,10 | 0.03 | 0,19 | | - | 0.04 | | 4,37 | 0,34 | | 0,89 | | 0,33 | 0,43 | | 4,90 | | 0,09 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

В воду  или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. Помешивая всыпают муку и заваривают тесте, которое не переставая помешивать, прогревают в течении 5-10 минут. Затем массу охлаждают до температуры 60-70 градусов. Добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Далее тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой  10 -15 гр. Для варки клецек на 1 кг  используют 5 литров жидкости. Варят при слабом огне в течении 5-7 минут.

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

Температура подачи: не ниже 65°С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3  часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Подогрев  остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — изделие проваренное, оформленное.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный вкус и  аромат свежеприготовленных  клецек   без постороннего вкуса и  запаха.

**Технологическая карта № 54**

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

Номер рецептуры: № 108

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 суп картофельный с клецками,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 2,0 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Клецки готовые | - | 26,0 | - | 2,60 |
| Масло растительное | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Бульон или вода | 75,0 | 75,0 | 7,5 | 7,5 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,14 | | | 1,08 | | | 0,78 | | | 34,41 | | 2,98 | | | 5,89 | | 0,32 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,47 | 0 | - | | - | 0,01 | | 0,94 | - | | 0,77 | | - | 0,48 | | 0,04 | | 0,06 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 13,24

**5. Технологический процесс**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения,  добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют соль. Клецки варят отдельно в небольшом количестве бульона  или воды небольшими партиями до готовности и кладут в суп при отпуске.

**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 клецками,   вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 55**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП  ИЗ  ОВОЩЕЙ.**

Номер рецептуры: № 99

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 суп из овощей,  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста свежая | 10,0 | 8,0 | 1,0 | 0,8 |
| Картофель | 26,7 | 20,0 | 2,67 | 2,0 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Зеленый горошек | 4,6 | 3,0 | 0,46 | 0,3 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода | 75,0 | 75,0 | 0,75 | 0,75 |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 16,75 | | | 1,40 | | | 38.94 | | | 93,08 | | 78,70 | | | 240,72 | | 6,90 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,12 | 0.58 | 0,14 | | - | 0,22 | | 12,09 | - | | 1,37 | | - | 6,82 | | 13,78 | | 1,62 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 225,69

**5. Технологический процесс**

В кипящий бульон или воду кладут  нашинкованную капусту  и  картофель, нарезанный дольками.  За 10 -15 минут  до окончания варки  добавляют пассированные овощи, зеленый горошек, соль.   Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной и мясными продуктами.

**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 из овощей,   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 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 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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 2,00 | | | 1,48 | | | 12,13 | | | 79,89 | | 7,46 | | | 45,57 | | 0,37 | |  | |
| 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 | 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 минут, вермишель 5-7 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в 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.

**Технологическая карта № 57**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ**

Номер рецептуры: № 405

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 тесто дрожжевое,   вырабатываемое  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемое  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мука пшеничная | 641 | 641 | 64,1 | 64,1 |
| Сахар | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Масло сливочное | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Яйцо | 0,85 шт. | 34 | ??? | 3,4 |
| Соль | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Дрожжи | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| вода | 258 | 258 | 25,8 | 25,8 |
| Выход | 100 | | 10 | |

**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 | |  | |
| 7,11 | | | 3,88 | | | 45,96 | | | 24,60 | | 10,46 | | | 68,57 | | 0,94 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,04 | 0,33 | 0,30 | | - | 0.13 | | 27,12 | 0,01 | | - | | 0,09 | 1,75 | | 2,56 | | 0,96 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 235,75

**5. Технологический процесс**

В дежу вливают воду 35-40 градусов. Разведенные в воде с температурой не выше 40 градусов дрожжи, сахар, соль, яйца, муку и все перемешивают 7-8 минут. Вводят растопленное масло и замешивают до тех пор пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 градусов. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют  для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

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

Используют по истечении 4 часов после брожения. Хранение свыше 4  часа   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — изделие  однородной консистенции, без примесей комков.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах —  приятный аромат свежеприготовленного дрожжевого теста    без постороннего запаха.

**Технологическая карта № 58**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ            В ТЕСТЕ.**

Номер рецептуры: № 420

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 сосиски. Запеченные в тесте,   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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Сосиски | 51,28 | 51,28 | 5,128 | 5,128 |
| Тесто | 58,0 | 58,0 | 5,800 | 5,800 |
| Мука пшеничная | 1,74 | 1,74 | 0,174 | 0,174 |
| Масло растительное | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Яйцо | 0,075 шт. | 3,0 | 7,5 шт. | 0,3 |
| Соль | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100 | | 10 | |

**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 | |  | |
| 5,86 | | | 9,95 | | | 1,35 | | | 6,48 | | 9,47 | | | 73,83 | | 0,84 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,01 | 0,09 | 0,10 | | - | 0 | | 0,61 | 0,01 | | - | | 0,06 | 0,11 | | 0,64 | | 0,68 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 116,96

**5. Технологический процесс**

Из готового теста формируют булочки. Которые раскатывают в лепешки, на середину лепешки кладут сосиски, защипывают края теста. Перед посадкой смазывают изделия яйцом, выпекают 7-8 минут при температуре 200-240 градусов.

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

Температура подачи: не ниже 65°С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3  часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — изделие румяное, пропеченное.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах —  приятный аромат свежеприготовленных сосисок запеченных в тесте   без постороннего запаха.

**Технологическая карта № 59**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФАРШ   ТВОРОЖНЫЙ.**

Номер рецептуры: № 468

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 фарш творожный,   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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Творог | 915 | 906 | 91,5 | 90,6 |
| Яйцо | 1 шт. | 40 | 100 шт. | 4,0 |
| Сахар | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Мука | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Ванилин | 0,4 | 0,1 | 0,04 | 0,01 |
| Выход | 100 | | 10 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В  100 граммах  данного блюда | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 15,46 | | | 8,37 | | | 9,12 | | | 146,03 | | 21,12 | | | 202,92 | | 0,52 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,08 | 0,04 | 0,27 | | - | 0,01 | | 1,34 | 0,02 | | 0,43 | | 0,09 | 0,18 | | 0,97 | | 0,40 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал):  171,52

**5. Технологический процесс**

Творог пропускают через протирочную машину. Добавляют яйца, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

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

Используют в качестве начинки для выпечки (ватрушек). Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3  часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция  мягкая, однородная,  без примесей комков.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный вкус и  аромат свежеприготовленных  творожного фарша   без постороннего вкуса и  запаха.

**Технологическая карта № 60**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАТРУШКИ.**

Номер рецептуры: № 410

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 ватрушки,   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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Тесто дрожжевое | 58 | 58 | 5,8 | 5,8 |
| Мука на подпыл | 17,4 | 17,4 | 1,74 | 1,74 |
| Фарш творожный | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Яйца | 3,75 | 15 | 0,0357 | 1,5 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 75 | | 7,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В  75 граммах  данного блюда | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 10,14 | | | 10,69 | | | 4,47 | | | 40,16 | | 10,47 | | | 139,60 | | 1,66 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,18 | 0,06 | 0,25 | | - | 0,09 | | 6,27 | 0,30 | | - | | 1,35 | 1,60 | | 12,48 | | 0,28 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал):  153,59

**5. Технологический процесс**

Из готового теста разделывают булочки круглой формы массой 58 гр., укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку. А затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой из фарша творожного по 30 гр. После полной расстойки ватрушки выкладывают на противень, смазанный маслом И  смазывают яйцом,  выпекают при температуре 230-240 градусов в течение 8-10 минут до образования румяной корочки на твороге.

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

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3  часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —  ватрушки пропеченные, румяные.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный вкус и  аромат свежеприготовленных ватрушек с творогом,    без постороннего вкуса и  запаха.

**Технологическая карта № 61**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ  С КОЛБАСОЙ.**

Номер рецептуры: № 8

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 бутерброды горячие с колбасой,   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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Колбаса п/к | 16 | 15 | 1,6 | 1,5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сыр российский | 10,5 | 10 | 1,05 | 1,0 |
| Огурцы соленые | 11,1 | 10 | 1,11 | 1,0 |
| Выход | 60 | | 6,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В  60 граммах  данного блюда | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 13,81 | | | 10,95 | | | 31,39 | | | 274,78 | | 36,98 | | | 241,36 | | 1,40 | |  | |
| 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 |  | |
| 0,06 | 0,14 | 0,31 | | - | 0,23 | | 20,70 | 0,21 | | 0,92 | | - | 2,70 | | 4,43 | | 2,73 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал):  271,61

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см.  Колбасу нарезают кружочками  толщиной 2-4 мм, сыр разрезают  ломтиками толщиной 2-3 мм ( подготовку сыра и колбасы производят не ранее, чем за 30-40 минут до приготовления и хранят их в холодильнике). Огурцы также нарезают кружочками толщиной 2-3 мм.

На противень, смазанный маслом  выкладывают хлеб, а на него  выкладывают колбасу, огурцы, сыр  выпекают при температуре 230-240 градусов в течение 2-3  минут до образования румяной корочки на сыре .

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

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3  часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —  пропеченные, румяные.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный вкус и  аромат свежеприготовленных бутербродов горячих  с колбасой,   без постороннего вкуса и  запаха.

**Технологическая карта № 62**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ.**

Номер рецептуры: № 440

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 булочку творожную,   вырабатываемую МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемую  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. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мука пшеничная | 293 | 293 | 29,3 | 29,3 |
| Мука на подпыл | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Сахар | 42 | 42 | 4,2 | 4,2 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Яйцо | 1,125 шт. | 45 | 0,1125 | 4,5 |
| Молоко | 86 | 86 | 8,6 | 8,6 |
| Творог | 132,7 | 132,7 | 13,27 | 13,27 |
| Дрожжи | 12,5 | 12,5 | 1,25 | 1,25 |
| Ванилин | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Яйца (для смазки) | 2,5 шт. | 100 | 0,025 | 10,0 |
| Итого сырья | 65,05 | 65,05 | 6,505 | 6,505 |
| Масса п/ф | 59,0 | 59,0 | 5,9 | 5,9 |
| Выход | 50 | | 5,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В  50 граммах  данного блюда | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 10,0 | | | 5,05 | | | 40,49 | | | 70,61 | | 15,24 | | | 121,64 | | 0,95 | |  | |
| 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 | 0,33 | 0,41 | | - | 0,12 | | 24,77 | 0,09 | | 0,27 | | 0,18 | 1,44 | | 3.59 | | 0,90 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал):  238,46

**5. Технологический процесс**

Готовят дрожжевое тесто. В дежу загружают подготовленный  творог. Подливая молоко температурой 70-100 градусов(40-50% от нормы) доводят температуру смеси до 35-40 градусов. Добавляют сахар (15-20% от нормы),  подготовленные дорожи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40 градусов до увеличения объема  в 1,5-2 раза в течение 30-40 минут. Добавляют оставшиеся по рецептуре молоко(35-40 градусов), сахар, соль, муку, яйца, ванилин и перемешивают в течении 7-8 минут. Затем вводят растопленное масло и замешивают тесто до однородной  консистенции и легкого его отделения  от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5 – 2 часа при температуре 35-40 градусов. Первую обминку производят через 50-60минут. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Из теста формируют жгутики массой 59 гр. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток. Укладывают на подготовленные листы  и растаивают в течении 30-45 минут.  Поверхность заготовки смазывают яйцом. Выкладывают  на противень,  смазанный растительным маслом и выпекают при температуре 200-220 градусов в течении 10-12 минут до образования  румяной корочки.

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

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3  часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —  пропеченные, румяные.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный вкус и  аромат свежеприготовленных булочек творожных,   без постороннего вкуса и  запаха.