

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

*блюд и кулинарных изделий
для питания учащихся МБОУ «Коровинская
СОШ»*

Холодные блюда Бутерброды и салаты

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки (п.6.29 СанПиН 2.4.5.249-08).

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже +15°С.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Коровинская СОШ»

Солдаткина Н.П.

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 3

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сыр	0,010	0,010
Масло сливочное	0,010	0,010
Хлеб	0,040	0,040
Выход	60 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 60 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
7,8	8,9	18,5	227,5	10,2	67,8	1,05	0,12	0,05	0,03

Энергетическая ценность (ккал) на 60 гр. данного блюда: 164,9

5. Технологический процесс

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

6. 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.

Завхоз

В.П. Терентьев

**Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: №1

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Масло сливочное	0,010	0,010
Хлеб	0,040	0,040
Выход	50 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
2,03	8,6	1,4	52,2	8,9	46,6	0,65	0,05	0,05	-

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 129,1

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно слоем сливочного масла.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: № 8

Область применения

Общеобразовательное учреждение.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов Масса, гр.			
	завтрак		обед	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Хлеб пшеничный	0,050	0,050	0,050	0,050
Выход	50 гр.		Выход	50 гр.

1. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
3,07	1,07	20,9	0,01	14,1	35,1	1,05	0	0,13	0

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 107,2

2. Технологический процесс

Хлеб нарезают небольшими кусочками.

3. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — ровные ломтики хлеба, консистенция хлеба мягкая.

Цвет — соответствует виду хлеба.

Вкус и запах — соответствует виду хлеба, запах свежего хлеба.

Завхоз

 В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: № 7

Область применения

Общеобразовательное учреждение.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов Масса, гр.			
	завтрак		обед	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Хлеб ржаной	-	-	0,030	0,030
			Выход	30 гр.

1. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 30 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
1,98	0,36	0,69	12,5	6	37,7	0,315	0	0,05	0

Энергетическая ценность (ккал) на 30 гр. данного блюда: 54,3

2. Технологический процесс

Хлеб нарезают небольшими кусочками.

3. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — ровные ломтики хлеба, консистенция хлеба мягкая.

Цвет — соответствует виду хлеба.

Вкус и запах — соответствует виду хлеба, запах свежего хлеба.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 65

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Морковь	0,037	0,037
Яблоки	0,018	0,018
Масло растительное	0,006	0,006
Соль	0,001	0,001
Выход	60 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 60 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
0,7	8,1	5,8	22,5	21	30	0,9	977,2	0,04	7,84

Энергетическая ценность (ккал) на 60 гр. данного блюда: 99

5. Технологический процесс

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

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ****ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: № 33

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из свеклы отварной, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Свёкла	0,057	0,057
Масло растительное	0,003	0,003
Соль	0,001	0,001
Выход	60 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 60 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
1,1	3,6	6,1	32	15	29	0,9	0,9	0,01	3,04

Энергетическая ценность (ккал) на 60 гр. данного блюда: 60,8

5. Технологический процесс

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают, очищают. Варка свеклы накануне для приготовления блюд не допускается. Свеклу шинкуют на тёрке, добавляют соль, заправляют растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: № 45

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	0,016	0,016
Лук	0,011	0,011
Масло растительное	0,007	0,007
Морковь	0,007	0,007
Огурец солёный	0,021	0,021
Свёкла	0,011	0,011
Соль	0,001	0,001
Выход	70 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 70 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
0,9 (1)	7(7,1)	5,3(5,4)	20,2	12(13)	28(29)	0,5(0,6)	97,1(97,2)	0,01(0,02)	2,9(3,01)

Энергетическая ценность (ккал) на 70 гр. данного блюда: 89,4

5. Технологический процесс

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные солёные огурцы нарезают мелкими ломтиками. Репчатый лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного винегрета с растительным маслом, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: № 43

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Морковь	0,006	0,006
Капуста	0,075	0,075
Лук	0,006	0,006
Масло растительное	0,006	0,006
Соль	0,001	0,001
Сахар	0,002	0,002
Выход	60 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 60 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
2	8,1	8,4	54	20	40	0,7	163	0,03	46,5

Энергетическая ценность (ккал) на 60 гр. данного блюда: 114,4

5. Технологический процесс

Подготовленную капусту белокочанную мелко шинкуют, морковь очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), лук мелко нарезают и всё перемешивают. Вводят соль, сахар и заправляют растительным маслом.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: № 44

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Морковь	0,012	0,012
Капуста	0,035	0,035
Масло растительное	0,006	0,006
Соль	0,001	0,001
Яблоко	0,012	0,012
Выход		60 гр.

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 60 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
1,1	8,1	4,8	41,4	15	25	0,7	322,2	0,02	23,1

Энергетическая ценность (ккал) на 60 гр. данного блюда: 96,7

5. Технологический процесс

Подготовленную капусту белокочанную мелко шинкуют, промытую морковь очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), яблоко свежее натирают на тёрке или мелко шинкуют соломкой, перемешивают. Вводят соль и заправляют растительным маслом.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

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

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Морковь	0,007	0,007
Капуста	0,059	0,059
Лимонная кислота	0,0001	0,0001
Масло растительное	0,007	0,007
Соль	0,001	0,001
Сахар	0,0035	0,0035
Выход	70 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 70 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
1,1	7,9	7,6	41,1	9	18	0,3	120,5	0,02	21,5

Энергетическая ценность (ккал) на 70 гр. данного блюда: 106,5

5. Технологический процесс

Подготовленную капусту белокочанную мелко шинкуют, промытую морковь очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), перемешивают. Вводят соль, сахар, лимонную кислоту и заправляют растительным маслом.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 °С.

Завхоз



В.П. Терентьев

**Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра свекольная

Номер рецептуры: №222

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Свекла	0,045	0,045
Лук	0,011	0,011
Масло растительное	0,005	0,005
Лимонная кислота	0,001	0,001
Сахар	0,001	0,001
Соль	0,001	0,001
Томатная паста	0,017	0,017
Выход	60 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 60 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
1,8	5,7	9,1	35	22	44	1,2	27,6	0,03	5,52

Энергетическая ценность (ккал) на 60 гр. данного блюда: 95,2

5. Технологический процесс:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельчённую свеклу соединяют с пассерованным луком, добавляют лимонную кислоту, сахар, соль, прогревают и охлаждают.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция однородная, сочная.

Цвет — светло-красный, свекольный.

Вкус и запах — свеклы, пассерованного лука и томата,

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Первые блюда

В питании школьников приготавливаются горячие заправочные, молочные, пюреобразные и прозрачные супы. Супы можно приготавливать с различными мясными, рыбными и консервированными продуктами.

Овощи для приготовления супов сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

При приготовлении супов с крупами следует помнить, что крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

При использовании консервированных продуктов потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

При отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ до раздачи не более 1 часа.

Молочные супы варят на молоке, смеси молока и воды, на сгущенном молоке (согласно таблицы норм взаимозаменяемости). Супы готовят с макаронными изделиями, крупами. Молочные супы варят: с макаронными изделиями – 10-40 мин (в зависимости от сорта), с дроблеными крупами – 10-15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено) – 20-30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 20-30 мин. Готовые супы заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи горячих супов $+60...+65^{\circ}\text{C}$.

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 82

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сметана	0,010	0,010
Капуста свежая	0,016	0,016
Картофель	0,016	0,016
Морковь	0,010	0,010
Лук репчатый	0,008	0,008
Томатная паста	0,006	0,006
Масло растительное	0,004	0,004
Мясо говядины	0,015	0,015
Соль	0,001	0,001
Свёкла	0,032	0,032
Выход		200 гр.

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах блюда со свежей капустой. Энерг. ценность (ккал): 114,24

Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
4,72	6,08	10,08	33,6	19,2	42,64	0,872	137,84	0,032	6,8

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.

6. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: № 96

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	0,06	0,06
Рис	0,004	0,004
Лук репчатый	0,008	0,008
Морковь	0,008	0,008
Огурцы соленые	0,012	0,012
Масло растительное	0,004	0,004
Соль	0,001	0,001
Мясо говядины	0,015	0,015
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда с рисом. Энерг. ценность (ккал): 129,36									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
4,72	6,24	13,6	21,04	19,6	51,44	0,72	107,2	0,064	5,52

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 129,36

5. Технологический процесс

Рис 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. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

 В.П. Терентьев



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

Номер рецептуры: № 102

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	0,040	0,040
Фасоль	0,016	0,016
Лук репчатый	0,008	0,008
Морковь	0,01	0,01
Масло растительное	0,004	0,004
Мясо говядины	0,06	0,06
Соль	0,001	0,001
Выход		200 гр.

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда с фасолью. Энерг. ценность (ккал): 125,9									
Пищевые веществ, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
6,78	4,58	14,4	30,4	26,8	96,2	1,274	120,8	0,098	3,72

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 125,9

5. Технологический процесс

Фасоль перебирают, моют, замачивают в холодной воде на 2 – 4 часа. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, лук мелко рубят. В кипящую воду или бульон кладут подготовленную фасоль, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности, затем добавляют пассированные овощи, варят до готовности, в конце варки добавляют соль.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ НА КОСТНОМ БУЛЬОНЕ**

Номер рецептуры: № 88

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Капуста свежая	0,025	0,025
Картофель	0,022	0,022
Морковь	0,010	0,010
Мясо говядины	0,015	0,015
Лук репчатый	0,010	0,010
Томатная паста	0,005	0,005
Масло растительное	0,005	0,005
Соль	0,001	0,001
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
4,64	6,08	5,68	37,2	13	31	0,48	108,24	0,016	10,8

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 96,08

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. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 111

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Макаронные изделия	0,008	0,008
Морковь	0,008	0,008
Лук репчатый	0,008	0,008
Курица	0,015	0,015
Масло растительное	0,002	0,002
Картофель	0,080	0,080
Соль	0,001	0,001
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
6,61	3,56	12,46	52,3	21,6	97	2,13	0,05	0,09	1,13

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 128,4

5. Технологический процесс

При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, затем кладут пассированные овощи и варят 5-8 минут, затем добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Можно готовить с мясными продуктами и птицей.

6. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (крупа рисовая)

Номер рецептуры: № 204

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	0,02	0,02
Рис	0,008	0,008
Лук репчатый	0,008	0,008
Морковь	0,008	0,008
Капуста	0,024	0,024
Масло растительное	0,004	0,004
Соль	0,001	0,001
Курица	0,06	0,06
Сметана	0,01	0,01
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
4,96	6,24	13,24	25,36	15,2	40,4	0,48	106,48	0,04	6,424

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 120,72

5. Технологический процесс

Лук мелко рубят, морковь шинкуют на тёрке и пассируют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут картофель, рис кладут одновременно с пассированными овощами и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат супа с крупой рисовой, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (крупя перловая)**

Номер рецептуры: № 204

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	0,02	0,02
Перловка	0,008	0,008
Лук репчатый	0,008	0,008
Морковь	0,008	0,008
Капуста	0,024	0,024
Масло растительное	0,004	0,004
Соль	0,001	0,001
Мясо говядины	0,06	0,06
Сметана	0,01	0,01
Выход		200 гр.

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
5,12	6,24	13,24	27,44	14,64	52,4	0,56	106,48	0,04	6,424

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 119,44

5. Технологический процесс

Лук мелко рубят, морковь шинкуют на тёрке и пассируют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, затем картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат супа с крупой перловой, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Блюда из мяса и птицы

Из мяса и птицы приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушеных и запеченных блюд.

В отварном виде приготавливают мякоть грудинки, лопаточную и подлопаточную части, покромку туш 1 категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо нарезают кусками не более 2 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Готовность мяса проверяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

На гарнир к мясу рекомендуется подавать отварные и припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

В тушеном виде приготавливают верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку туш 1 категории, подлопаточную часть.

Часто в питании детей школьного возраста используются блюда из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины или птицы на мясорубке. При этом готовят натуральные рубленые изделия – без добавления хлеба и с добавлением хлеба (например, котлеты). Для приготовления котлетного мяса используют следующие части туши: мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и соединительной ткани. Полученное путем измельчения мясо называется котлетным. В котлетном мясе содержание соединительной и жировой части не должно превышать 10%.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов: например, измельченное мясо и котлетную массу охлаждают.

Также следует соблюдать приемы тепловой обработки, предусмотренные п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Вареные колбасы, сосиски с сардельки варят не менее 5 минут после закипания;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока при проколе поварской иглой и серый цвет на разрезе.

Также в ассортимент блюд из мяса входит запеченное мясо. Запекают его с картофелем, овощами, крупами и макаронными изделиями. Мясо в таком случае предварительно варят или припускают. Подготовленные полуфабрикаты запекают в жарочных шкафах слоем не более 4 см при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Внешними признаками готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и т.д. Длительное хранение запеченных блюд запрещено, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ**

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

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Мясо говядины	0,067	0,067
Молоко	0,012	0,012
Рис	0,009	0,009
Лук репчатый	0,009	0,009
Соль	0,001	0,001
Масло растительное	0,005	0,005
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
11,78	12,91	14,9	57,8	28,4	141,4	1,27	51	0,07	1,013

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 223

5. Технологический процесс

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2-3 раза через мясорубку, смешивают с сырым мелко нарезанным луком, водой, солью и хорошо вымешивают. Рис отваривают до полуготовности и добавляют в перекрученное мясо, затем добавляют молоко и тщательно перемешивают всю массу. Котлетную массу разделяют в виде шариков (по 8-10 гр.) и припускают в бульоне или воде до готовности.

6. 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 тефтелей мясных с рисом, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **КУРИЦА ТУШЁНАЯ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: № 487

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

1. Область применения

Общеобразовательное учреждение.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Лук	0,009	0,009
Мясо курицы	0,052	0,052
Масло растительное	0,003	0,003
Масло сливочное	0,002	0,002
Морковь	0,021	0,021
Соль	0,001	0,001
Мука	0,003	0,003
Сметана	0,007	0,007
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
14,1	6,3	4,4	22	54	112	1	291	0,04	1,3

Энергетическая ценность (ккал) на 90гр. данного блюда: 131,3

5. Технологический процесс

Птицу нарезают мелкими ломтиками, лук нарезают кубиками, морковь натирают на средней тёрке. Затем мясо слегка обжаривают, лук бланшируют и пассируют, затем всё соединяют, добавляют воду, соль, муку, сметану и тушат до готовности.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный тушёной курице с морковью, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

**Технологическая карта**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: № 492

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Лук	0,005	0,005
Мясо курицы	0,080	0,080
Масло растительное	0,005	0,005
Морковь	0,008	0,008
Рис	0,034	0,034
Соль	0,001	0,001
Томатная паста	0,008	0,008
Выход	150 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
20,4	6,07	24,9	28,1	81	702	1,5	110,2	0,06	1,77

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 235,9

5. Технологический процесс

Птицу рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварного риса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: № 608

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Курица	0,065	0,065
Молоко	0,014	0,014
Масло растительное	0,003	0,003
Хлеб пшеничный	0,011	0,011
Соль	0,001	0,001
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
14,4	3,3	10,1	22	48	108	1	4,7	0,05	0,06

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 127,1

5. Технологический процесс

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют чёрствый хлеб (предварительно замоченный в молоке), репчатый лук пропускают через мясорубку, добавляют соль, всё хорошо вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом. Затем запекают при температуре 250-280 градусов С. в течение 25-30 минут.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма котлеты — овально-приплюснутая с заострённым концом, консистенция - сочная, однородная.

Цвет — корочки — светло — коричневый, на разрезе — светло — серый.

Вкус и запах — в меру солёный, мясной, запах свойственный входящим в рецептуру продуктам.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): Биточки из говядины

Номер рецептуры: №171

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Мясо говядина	0,077	0,077
Молоко	0,021	0,021
Масло сливочное	0,006	0,006
Хлеб пшеничный	0,017	0,017
Соль	0,001	0,001
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
15,7	15,6	14,2	32,6	22	147	2,1	27,1	0,06	10

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 269,3

5. Технологический процесс

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, смешивают с размоченным молоке хлебом пшеничным, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, хорошо выбивают. Из приготовленной котлетной массы формируют биточки. Затем запекают в жарочном шкафу с добавлением небольшого количества воды при температуре 250-280 С в течение 30-35 минут. Биточки поливают прокипячённым сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция однородная, мягкая, биточки соответствующей формы.

Цвет — коричневый, характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из отварной говядины**

Номер рецептуры: № 277

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Мясо говядина	0,073	0,073
Лук	0,002	0,002
Морковь	0,007	0,007
Мука	0,001	0,001
Масло сливочное	0,001	0,001
Сметана	0,002	0,002
Соль	0,001	0,001
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
14,9	15,6	2,3	32,2	21	152	2	108,8	0,04	0,45

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 210,2

5. Технологический процесс

Подготовленную говядину промывают, нарезают брусочками по 3-4 см. массой 5-8 г., закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отдельно пассируют натёртую морковь и мелко нарезанный кубиками лук, добавляют воду и муку, перемешивают и тушат 2-3 мин, затем добавляют сметану, всё тщательно перемешивают и добавляют подготовленное мясо и тушат 10-15 минут.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — небольшие порционные кусочки в сметанном соусе, консистенция мяса сочная, мягкая.

Цвет — светло — коричневый, характерный для рецептурных компонентов.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из курицы

Номер рецептуры: №243

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Курица	0,082	0,082
Масло сливочное	0,005	0,005
Лук	0,011	0,011
Мука	0,003	0,003
Томатная паста	0,008	0,008
Соль	0,001	0,001
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
13,5	13,5	3,1	25,3	19	133	2	25,6	0,03	11,3

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 188,9

5. Технологический процесс:

Подготовленное мясо птицы делят на части, закладывают в горячую воду и варят до готовности. Лук шинкуют, пассируют. Размешивают в небольшом количестве бульона муку и добавляют к пассированному луку, туда же добавляют томатную пасту и перемешивают, затем добавляют варёное мясо, нарезанное мелкими кусочками. Всё заливают бульоном, добавляют сливочное масло и варят на слабом огне 15-20 минут.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — кусочки мяса сохраняют форму нарезки, консистенция — мягкая.

Цвет — характерный для входящих ингредиентов.

Вкус и запах — свойственный тушеному мясу с луком и томатом, запах - вареного мяса и овощей

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО - ДОМАШНЕМУ (КУРИЦА)**

Номер рецептуры: № 436

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Курица	0,075	0,075
Картофель	0,078	0,078
Лук	0,011	0,011
Масло сливочное	0,005	0,005
Соль	0,001	0,001
Томатная паста	0,005	0,005
Выход	150 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
20,1	19,3	19,1	29	45	230	3,4	35,2	0,13	9,5

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 323

5. Технологический процесс

Мясо курицы нарезают небольшими кусочками, картофель и лук – небольшими дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности, добавляют томатную пасту, бульон и соль (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — небольшие порционные куски мяса политы соусом, консистенция — мяса сочная, мягкая. Овощи мягкие, но не разваренные, форма нарезки сохранена.

Цвет — от светло – коричневого до коричневого.

Вкус и запах — в меру солёный, мясной, запах свойственный входящим в рецептуру продуктам.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из курицы

Номер рецептуры: №841

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Курица	0,084	0,084
Морковь	0,019	0,019
Картофель	0,091	0,091
Лук	0,012	0,012
Мука	0,001	0,001
Томатная паста	0,007	0,007
Соль	0,001	0,001
Растительное масло	0,006	0,006
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
21	7	17,5	43,5	93	193	2,1	260	0,13	11,3

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 217,4

5. Технологический процесс:

Подготовленное мясо птицы нарезают кусочками, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде до готовности. Затем готовое мясо соединяют с припущенной томатной пастой, мукой и тушат в течение 5-10 минут. Бульоном заливают тушёное мясо, добавляют нарезанный кубиками картофель, натёртую морковь, мелко нарезанный лук, соль и тушат до готовности.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — тушёное блюдо, состоящее из нарезанных овощей (картофеля, моркови, лука, капусты).

Тушёные овощи сохранили форму.

Цвет — характерный для входящих ингредиентов.

Вкус и запах — тушёного мяса и овощей, без постороннего запаха, в меру солёный.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Блюда из рыбы

Рыбу для питания школьников приготавливают отварной, припущенной, тушеной и запеченной. СанПин 2.4.1.2409-08 рекомендует следующие виды рыбы: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

На пищеблоки школ поступает рыба в замороженном виде. Ее размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л (п.8.10 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Для варки пригодны все виды рыб. Варят рыбу целыми тушками или же порционными кусками. Для этого подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1-1,5 кг рекомендуется сначала пластовать. Рыбу варят в котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке рыбы, можно использовать для супов и соусов.

Припускание – разновидность варки, но в отличие от последней производится в меньшем количестве жидкости. Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при таком способе тепловой обработки в рыбе полнее сохраняются питательные вещества. Рыбу припускают порционными кусками с кожей. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков вовремя припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на $\frac{1}{4}$ объема.

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовится с добавлением лука, томатного пюре и т.д. для тушения используется сырая или предварительно слегка обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества рыбы значительно улучшаются.

Горячие вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже $+65^{\circ}\text{C}$ (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08).

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Технологическая картаНаименование 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

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Рыба минтай	0,115	0,115
Масло растительное	0,006	0,006
Морковь	0,019	0,019
Лук репчатый	0,01	0,01
Томатная паста	0,006	0,006
Соль	0,001	0,001
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
9,6	5,2	4,4	109	25	117	0,7	227,7	0,09	1,99

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 103

5. Технологический процесс

Рыбу моют, чистят, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду с нашинкованными овощами. Заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль поваренную йодированную. Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 45-60 мин. За 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи.

6. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С РЫБНЫМИ
КОНСЕРВАМИ

Номер рецептуры: № 142

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	0,056	0,056
Крупа рисовая	0,004	0,004
Лук репчатый	0,006	0,006
Морковь	0,013	0,013
Масло сливочное	0,003	0,003
Консервы рыбные в собственном соку	0,032	0,032
Соль	0,001	0,001
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые веществ, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
7,9	4,1	12,42	103,1	34,6	108,8	0,896	178,2	0,064	5,84

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 117,96

5. Технологический процесс

Картофель нарезают кубиками, промывают. В кипящую воду закладывают крупу, варят 15 минут, вводят картофель и пассированные овощи (лук и морковь) и варят 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы рыбные, солят и продолжают варить 5-7 минут.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат супа с рыбными консервами, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА РЫБНАЯ (МИНТАЙ)**

Номер рецептуры: № 610

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Свежая рыба (минтай)	0,101	0,101
Масло сливочное	0,002	0,002
Хлеб пшеничный	0,017	0,017
Соль	0,001	0,001
Выход	90 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 90 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
14,1	2,8	8,6	117	41	188	0,9	22	0,08	0,16

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 115,9

5. Технологический процесс

Рыбу (минтай) отделяют от костей, очищают, промывают. Затем филе рыбы измельчают на мясорубке, добавляют чёрствый хлеб, репчатый лук пропускают через мясорубку, добавляют соль, всё хорошо вымешивают. Из полученной рыбной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом. Затем запекают при температуре 250-280 градусов С. в течение 20-25 минут.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма котлеты — овально-приплюснутая с заострённым концом, консистенция - сочная, однородная.

Цвет — корочки — светло — коричневый, на разрезе — светло — серый.

Вкус и запах — в меру солёный, рыбный, запах свойственный входящим в рецептуру продуктам.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Гарниры

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво аппетитно оформить блюдо и тем самым вызвать аппетит у малыша и повысить усвояемость пищи.

В питании детей используют крупяные и овощные гарниры.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые и вязкие каши. Каши можно варить из любого вида крупы. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08): пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе после промывания остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают.

Макаронные изделия используют для гарнира отварными, бобовые – отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры для их приготовления используют свежие, квашеные, отварные, припущенные овощи.

Согласно п.п. 8.12, 8.17-8.19, 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 следует соблюдать следующие правила обработки овощей:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6), без последующей промывки (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для приготовления гарниров рекомендуется использовать сливочное масло, в некоторых случаях – растительное масло.

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): Соус красный основной

Номер рецептуры: №759

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Лук	0,002	0,002
Морковь	0,004	0,004
Масло сливочное	0,002	0,002
Мука	0,001	0,001
Сахар	0,002	0,002
Томатная паста	0,010	0,010
Соль	0,001	0,001
Выход	50 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
3,3	2,7	8,9	11	12,2	23,6	0,5	131,8	0,02	2,68

Энергетическая ценность (ккал) на 90 гр. данного блюда: 73,1

5. Технологический процесс

Натёртую морковь и нарезанный мелко лук пассеруют на сливочном масле, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 мин. Муку пассеруют до приобретения светло-коричневого цвета, периодически помешивая. Охлаждённую мучную пассеровку разводят тёплым бульоном, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные в томатной пасте овощи, при слабом кипении варят 10-15 минут. В конце варки добавляют соль, сахар.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция однородная, без комочков заварившейся муки, полужидкая, слегка вязкая.

Цвет — светло-коричневый, характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — насыщенного бульона, с привкусом овощей и томата, слегка кисловатый, в меру солёный.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный

Номер рецептуры: №600

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сметана	0,025	0,025
Масло сливочное	0,001	0,001
Соль	0,001	0,001
Мука	0,001	0,001
Выход	50 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
1,5	8,4	3,2	43	4,3	28,4	0,1	41,9	0,01	0,08

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 94,9

5. Технологический процесс:

Для сметанного соуса муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С вливают ¼ часть горячей воды или бульона и вымешивают. Затем кладут сметану, соль и прокипяченное сливочное масло и доводят до кипения.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — однородная, не расслоившаяся масса, консистенция - вязкая, полужидкая.

Цвет — белый

Вкус и запах — умеренно солёный, с привкусом сметаны, запах свежей сметаны

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев



Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 304

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Рис	0,054	0,054
Масло сливочное	0,007	0,007
Соль	0,001	0,001
Выход	150 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
3,6	5,4	39,4	6	24	72	0,5	26,6	0,03	-

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 208,7

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. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование 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

Общеобразовательное 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	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Макаронные изделия	0,051	0,051
Масло сливочное	0,007	0,007
Соль	0,001	0,001
Выход	150 гр.	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества, г.			Минеральные веществ, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
5,3	5,5	32,7	11	7	40	0,7	26,6	0,06	-

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 202

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. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

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

Номер рецептуры: № 204

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Макаронные изделия	0,060	0,060
Масло сливочное	0,005	0,005
Соль	0,001	0,001
Сыр	0,020	0,020
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
10,9	9,09	32,6	205,5	18	151,2	0,99	0,063	0,072	0,09

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 247,5

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. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ОВСЯНАЯ**

Номер рецептуры: № 4

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Геркулес	0,050	0,050
Молоко	0,100	0,100
Масло сливочное	0,010	0,010
Сахар	0,003	0,003
Соль	0,001	0,001
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
8,6	12,8	34,2	138	63	232	1,9	52,4	0,21	0,52

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 285,8

5. Технологический процесс

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, высыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая 20 минут. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом, консистенция - однородная, вязкая, хлопья мягкие.

Цвет — свойственный данному виду крупы.

Вкус и запах — умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла, запах соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: № 390

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Манка	0,033	0,033
Молоко	0,100	0,100
Масло сливочное	0,004	0,004
Сахар	0,004	0,004
Соль	0,001	0,001
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
2,27	1,23	35,46	59,2	23,8	27	0,24	0,03	0,04	0,16

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 197,11

5. Технологический процесс

После закипания смеси молока и воды в неё закладывают крупы: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар, соль и варят периодически помешивая до готовности. В конце приготовления добавляют растопленное сливочное масло.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы набухшие, разваренные; консистенция- однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков.

Цвет — свойственный данному виду крупы.

Вкус и запах — свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 679

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Крупа пшеничная	0,038	0,038
Масло сливочное	0,009	0,009
Соль	0,001	0,001
Выход	150 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
6,6	4,38	37,27	1,22	0,03	162	2,43	0,02	0,11	0

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 213,71

5. Технологический процесс

Крупу промывают в тёплой проточной воде, затем крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом до готовности.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зёрна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга, консистенция — мягкая, рассыпчатая.

Цвет — свойственный данному виду крупы.

Вкус и запах — умеренно солёный, запах соответствующей каши.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ**

Номер рецептуры: № 185

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Рис	0,031	0,031
Молоко	0,118	0,118
Масло сливочное	0,004	0,004
Сахар	0,003	0,003
Соль	0,001	0,001
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
5,2	6,5	28,4	1390	28	134	0,4	31,3	0,05	0,61

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 193,7

5. Технологический процесс

Непосредственно перед варкой каши, крупу просеивают, перебирают и промывают в тёплой проточной воде. В подготовленную посуду наливают молоко, воду, доводят до кипения и засыпают в неё крупу, добавляют сахар, соль, перемешивают и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Затем закрывают кастрюлю крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом до готовности. Отпускают в горячем виде, при отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зёрна крупы хорошо разварены, без комочков, консистенция - жидкая.

Цвет — свойственный данному виду крупы.

Вкус и запах — характерный для рисовой каши и входящих в кашу продуктов.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 168

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Гречка	0,069	0,069
Масло сливочное	0,006	0,006
Соль	0,001	0,001
Выход	150 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
8,2	6,9	35,9	23	120	180	4	27,2	0,21	-

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 238,9

5. Технологический процесс

Гречку перебирают, промывают. Подготовленную крупу кладут в кипящую подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, посуду закрывают крышкой и дают каше упреть. Кашу заправляют прокипячённым сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65 С.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму, легко отделяющиеся друг от друга.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

Сладкие блюда

В состав сладких блюд включены свежие плоды и ягоды, компоты, кисели, пудинги.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, соки, а также яйца, молоко, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд используют в детском питании лимонную кислоту, какао.

В качестве желирующих веществ действующим СанПиНом разрешен крахмал картофельный.

Плоды и ягоды перед использованием перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной водой.

Компоты готовят из свежих, сушеных плодов и ягод как в различном сочетании, так и из одного какого-либо вида. Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя сорные примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компоты из смеси сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

Кисели готовят из свежих и сушеных плодов и ягод, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и жидкие кисели. Жидкие кисели можно использовать в качестве сладких соусов при отпуске сладких блюд, запеканок и крупяных блюд.

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда.

Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ И 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

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Чай – заварка	0,001	0,001
Сахар	0,007	0,007
Лимон	0,004	0,004
Вода	150	150
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
0,2	0,04	14,2	17	0,84	7,2	0,7	0,3	-	2,8

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 41

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 чайник приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Органолептические показатели качества:

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

Цвет — темно-коричневый.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

 В.П. Терентьев

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

Номер рецептуры: № 379

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Кофейный напиток	0,005	0,005
Сахар	0,007	0,007
Молоко	0,100	0,100
Вода	0,600	0,600
Выход	200	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
3,8	3,5	12,2	121	30,7	107	1,1	13,29	0,03	0,52

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 91,2

5. Технологический процесс

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

6. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

В.П. Терентьев

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

Общеобразовательное учреждение

2. Требования к сырию

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

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сухофрукты	0,023	0,023
Сахар	0,006	0,006
Вода	100	100
Выход	180 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 180 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
0,5	-	19,8	50	2	4	0,1	15	-	-

Энергетическая ценность (ккал) на 180 гр. данного блюда: 81

5. Технологический процесс

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

6. 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.

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Директор МБОУ «Коро

В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: № 685

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Чай – заварка	0,001	0,001
Сахар	0,007	0,007
Вода	150	150
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
1	0,2	29,3	12	18	17	0,8	-	0,09	5,23

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 92

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 кипятком. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка.

Цвет — темно-коричневый.

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

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОКФРУКТОВЫЙ

Номер рецептуры: № 399

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

Область применения

Образовательное учреждение

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сок фруктовый	0,200	0,200
Выход	200 гр.	

1. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится										
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	E	B1	C
1,0	0,2	20,2	14,0	18,0	0	2,8	0	0,2	0,02	4,0

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 92

2. Технологический процесс

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл. непосредственно перед отпуском.

3. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — жидкий, не мутный.

Цвет — соответствует соку.

Вкус и запах — соответствует соку.

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая карта

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

Номер рецептуры: № 648

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

Область применения

Общеобразовательное учреждение .

Наименование сырья.	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Концентрат киселя	0,018	0,018
Сахар	0,018	0,018
Вода	0,144	0,144
Выход	180 гр.	

1.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 180 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
0,4	0,1	14,4	17	6	14	0,2	2,4	0,01	12

Энергетическая ценность (ккал) на 180 гр. данного блюда: 59,7

2.Технологический процесс

Концентрат киселя разводят равным количеством холодной кипячёной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают

3.Органолептические показатели качества:

Внешний вид — однородная прозрачная масса, без плёнки на поверхности, консистенция однородная, без комочков, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет — соответствует плодам.

Вкус и запах — сладкий с кисловатым привкусом, запах характерный для плодового экстракта.

При раздаче блюдо должна иметь температуру не ниже +15 С°.

Завхоз



В.П. Терентьев

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОДЫ СВЕЖИЕ**

Номер рецептуры: 368

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

Область применения

Общеобразовательное учреждение.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Масса, гр.	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Яблоки	0,100	0,100
Апельсины	0,100	0,100
Выход	100 гр.	

1. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного фрукта (яблоко) содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
0,4	0,4	10,3	16	9	11	0,3	0	0,03	10

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного фрукта: 44

В 100 граммах данного фрукта (апельсина) содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
0,9	0,2	8,1	34	13	35	0,3	0	0,04	25

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного фрукта: 38,76

2. Технологический процесс

Яблоки или апельсины промывают, если плод больше 100 гр., то его разрезают на две части.

3. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — соответствуют виду свежих плодов.

Цвет — соответствуют виду свежих плодов.

Вкус и запах — соответствуют виду свежих плодов.

Завхоз

В.П. Терентьев

Мучные изделия

Выпечка

Мучные изделия приготавливают из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, масла, яиц, сметаны, дрожжей.

Мучные изделия в школьном питании используются следующих видов:

А) мучные блюда – блины, блинчики, оладьи;

Б) мучные кулинарные изделия – пирожки, ватрушки, булочки.

В рецептурах расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. При использовании муки с влажностью менее 14,5% ее расход снижается в размере 1% на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход влаги (воды или молока). При использовании муки с влажностью более 14,5% расход ее соответственно увеличивается, количество влаги, следовательно, уменьшается.

К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие требования:

- В холодное время года, если мука имеет низкую температуру, ее следует выдержать в теплом помещении, чтобы ее температура была как минимум 12 °С.
- Перед употреблением муку просеивают. Благодаря этому удаляются сорные примеси, а также мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает процесс замеса теста и способствует его лучшему подъему.
- Прессованные дрожжи перед использованием разводят в теплой воде. Сухих дрожжей берут по массе в три раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят теплой водой, дают 1 час настояться и затем процеживают. Для приготовления опары рекомендуется смешать сухие дрожжи с мукой и развести в теплой воде (на 100 г дрожжей 1 кг муки и 3 л воды), а через 1 час процедить.
- Сахар, соду предварительно растворяют в воде с температурой не выше 25 °С, раствор процеживают.
- Растопленное сливочное масло, молоко процеживают через сито с размером ячеек не более 0,1 мм и 1 мм соответственно.
- Яйцо обрабатывают в соответствии с требованиями п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО НА ОЛАДЬИ СО СГУЩЁННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: № 405

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Мука пшеничная	0,114	0,114
Сахар	0,002	0,002
Молоко	0,114	0,114
Соль	0,001	0,001
Дрожжи	0,0032	0,0032
Молоко сгущённое	0,030	0,030
Выход	200 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
12,8	13,1	76,3	186,5	58,2	2,02	1	71,2	1,7	1,4

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 474

5. Технологический процесс

В дежу вливают молоко 35-40 градусов. Разведенные в молоке с температурой не выше 40 градусов дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают до тех пор пока оно не приобретет однородную консистенцию. Дежу закрывают крышкой и ставят на 30-40 мин. для брожения в помещении с температурой 35-40 градусов. Из готового теста выпекают оладьи в духовке при 180С.

6. 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.

Завхоз

В.П. Терентьев



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Коровинская СОШ»

Н.П. Солдаткина

Технологическая карта кулинарного блюда № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОЛАДЬИ

Номер рецептуры: 449

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 382

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий № 448	-	205
Масло растительное	6	6
Масса готовых оладий	-	240
Масло сливочное	5	5
сгущенное молоко	10	10
ВЫХОД с маслом:	250	
со сгущенным молоком	250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С маслом											
250	9,05	11,37	49,10	335,00	101,30	38,40	142,20	1,57	0,18	0,44	40,00
С джемом											
250	9,06	8,11	55,77	332,00	101,30	39,30	142,50	1,60	0,18	0,56	21,00
С сгущенным молоком											
250	9,05	8,11	55,15	330,00	101,40	39,10	141,60	1,68	0,18	0,47	21,00

Технология приготовления:

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт. на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на порцию, равномерно обжаренные

Консистенция: мягкая, упругая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий

Завхоз

В.П. Терентьев

Технологическая карта
 Наименование кулинарного изделия (блюда): Вафли (пряники)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Вафли или (пряники)	0,030	0,030
Выход	30 гр.	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 30 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
4,9	4,56	64,06	7,4	12	-	1,2	-	-	3,0

Энергетическая ценность (ккал) на 30 гр. данного блюда: 200,0

Технологический процесс:

Продукт промышленного производства

Завхоз

 В.П. Терентьев

Блюда из творога и яиц.

Для приготовления блюд из яиц используются свежие куриные яйца.

Не допускаются к использованию в питании яйца водоплавающих птиц, а также яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам (прил. 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Яйца используют в виде омлетов или в вареном виде (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;

не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Омлеты готовят в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Яйцо варят 10 минут после закипания воды (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Из творога приготавливают горячие блюда. В питании детей школьного возраста рекомендуется творог не более 9% жирности (прил. 8 СанПиН 2.4.5.2409-08); творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке, кроме сырков творожных (прил. 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Не допускается использование творога из непастеризованного молока, фляжного творога (прил. 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито или протирачную машину. При протирании образуются потери 1-2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (ленивые вареники), с также запеченными (сырники, пудинги, запеканки).

Запеканки и пудинги из творога готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Технологическая картаНаименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: №237

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

1. Область применения

Общеобразовательное 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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Творог	0,140	0,140
Масло сливочное	0,005	0,005
Сметана	0,005	0,005
Манка	0,010	0,010
Яйцо	0,004	0,004
Соль	0,001	0,001
Сахар	0,010	0,010
Выход	150 гр.	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится									
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.				Витамины, мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	C
25,6	16,1	25	127,5	32	290	0,9	71,8	0,06	0,29

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 347,8

5. Технологический процесс:

Протёртый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл. на порцию) и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем не более 3 см. на смазанный сливочным маслом противень. Поверхность массы выравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 250-280 С до образования на поверхности румяной корочки.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — порционные кусочки порумянены, без трещин и подгорелых мест, консистенция однородная, нежная, мягкая.

Цвет — корочки - золотисто-жёлтый, на разрезе — белый.

Вкус и запах — творога и продуктов, входящих в блюдо.

При раздаче блюдо должна иметь температуру +60 С°...+65 С°.

Завхоз

 В.П. Терентьев