



Согласовано: \_\_\_\_\_  
Руководитель Роспотребнадзора  
РД по Ботлихскому району

Утверждено:  
директор МКОУ «Анди СОШ №2»

\_\_\_\_\_ Таймасханов М.Р.

\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев



# *ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ*

## *КАРТЫ блюд.*

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР ДЛЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**



*МКОУ «Анди СОШ № 2*

*им. М.Р. Казаналипова»*

*МР «Ботлихский район»*



2020-2021 учебный год



## 1-4 классы

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

Учтены рекомендации по организации питания учащихся- гигиена детей и подростков( МР 2.4. 0179-20) утвержденной Поповой А.Ю. 18.05.2020

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М • Хлебпродинформ, 2004. - 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт-сост \* ^ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2005 - 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М • ДеЛи принт, 2010.-628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М • Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ. проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт. 2002 - 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина. М. Н. Вол гарева. - М.: ВО «Агрехимиздат», 1987., Т. 1
- 8.Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

## **Холодные блюда. Салаты.**

Для приготовления холодных блюд в питании учащихся используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.4.1.2660-10 «Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях».

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования (п. 15.18): 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.

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. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует

использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками (п.15.13).

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью (п. 15.16).

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

## ***Блюда из круп.***

Из круп приготавливаются каши (их разнообразие представлено в разделе «Гарниры»), а также изделия из каш.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленные крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (п. 15.15 СанПиН 2.4.1.2660-10).

При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются «Геркулес», манная и дробленные крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№№ 4, 5, 7, «Артек»). Ячневую крупу или «Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 °С почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Из таких каш готовят крупеники, запеканки и пудинги (запеченные)

## ***Блюда из макаронных изделий.***

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки (согласно п. 15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10).

Макаронные варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Согласно требований п. 15.17 СанПиН 2.4.1.2660-10 вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2-2,3 л воды и 30 г соли).

Количество масла сливочного и сметаны можно изменять: масла 10-20 г, сметаны 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда.

При использовании в рецептурах блюд яиц следует помнить, что перед использованием проводят обработку 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 ДО (п.15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10).

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см (п.15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10).

## ***Блюда из творога и яиц.***

Для приготовления блюд из яиц используются свежие куриные яйца (прил. 8 СанПиН 2.4.1.2660-10).

Не допускаются к использованию в детском питании яйца водоплавающих птиц, а также яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам (прил. 5 СанПиН 2.4.1.2660-10).

В детском питании яйца используют в виде омлетов или в вареном виде (прил. 8 СанПиН 2.4.1.2660-10).

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 ДО (п.15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10).

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.15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10).

Из творога приготавливают горячие блюда. В питании детей ясельного и дошкольного возраста рекомендуется творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150° Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке (прил. 8 СанПиН 2.4.1.2660-10).

Не допускается использование творога из непастеризованного молока, фляжного творога (прил. 5 СанПиН 2.4.1.2660-10).

Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито или протирочную 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.15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10).

## ***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.

Чаще всего в питании детей ясельного и дошкольного 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 СанПиН 2.4.5.2409-08:

\*- котлеты, биточки из мясного фарша запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;

\*- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;

\*- 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 при температуре +75°С 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 +60...+65°С.

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор школы**

**А.Д.Албекгаджиев**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда №1

Наименование изделия(блюда): **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. Г.Дашпиной.- М.: «ХлебподоинФорм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	100	100
<b>ВЫХОД:</b>	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры,г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Р	Fe	В <sub>1</sub>	С	А
4.07	1.07	21.9	110	0.1	14.1	10.05	35.1	0.13	0	0

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба,

*Консистенция:* хлеба- мягкая.

*Цвет:* соответствует виду хлеба *Вкус:* соответствует виду хлеба *Запах:* свежего хлеба

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор школы**  
 \_\_\_\_\_ **А.Д.Албекгаджиев**  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ **2020г**

### Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком сгущенным**

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4	4
Сахар	20	20
Молоко	100	100
Вода	100	100
<b>ВЫХОД:</b>	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры,г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
3,52	3,72	25,49	145,2	91,5	67,5	14	0,04	0,01	1,3	0,56

#### *Технология приготовления:*

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

#### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* светло-шоколадный

*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор школы**  
 \_\_\_\_\_ **А.Д.Албекгаджиев**  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ **2020г**

### Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп( молочный )с макаронными изделиями на сливках**

Номер рецептуры: № 120

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	
Молоко-сухие сливки	20,0	
Вода	120,0	

Макаронные изделия	32,0	
Масло сливочное	5,0	
Сахар	12,0	
Соль	6,0	
Выход	200	

Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры,г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
4,00	2,48	16,13	125.62	79,89	7,46	45,57	0,37	0,03	0,57	0

#### Технологический процесс

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 минут, лапшу 10-12 минут, вермишель 5-7 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Затем добавляют соль и сахар.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

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

#### 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.

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор школы**

**А.Д.Албекгаджиев**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное варенное	1 шт.	40
<b>ВЫХОД:</b>	-	1 шт. (40 г)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жирыг	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	4,80	76,8	1,00	0,03	0,00	0,10

#### Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке 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.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят

после закипания в течение 10 минут.  
Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

**Требования к качеству:**

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт-МАНГО**

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов: : ООО «ЭРМАНИ» Москва, заказ ООО «Альпигурт»

Наименование сырья	Полуфабрикат	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт сливочный 4.5% жирности	1 шт.	100
ВЫХОД:	-	1 шт. (100г)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
2.4	4.5	13.8	110	10.8	10.0	0	0.9	0	0.1	0,10

**Технология приготовления:**

Технология приготовления: пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Температура подачи: 14\*С

Срок реализации: не более 3-х месяцев с момента приготовления.

**Требования к качеству:**

по внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого – в меру сладкий вкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями – обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011. –с 86.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Р	Fe	В <sub>1</sub>	С	А
5	0,00	4,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50
10	0,00	8,20	0,10	75,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	59,00
15	0,00	12,30	0,15	112,50	1,50	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	88,50
20	0,00	16,40	0,20	150,00	2,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	118,00

**Технология приготовления:**

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Директор школы  
 \_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011. –с 86.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

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 <sub>1</sub>	C	A
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

**Технология приготовления:**

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сыр прямоугольной или треугольной формы

**Консистенция:** мягкая

**Цвет:** соответствует виду сыра, светло-желтый

**Вкус:** соответствует виду сыра, без горечи

**Запах:** свойственный свежему сыру

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор школы**

**А.Д.Албекгаджиев**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта № 8**

Наименование кулинарного изделия

(блюда): **Салат витаминный.**

Номер рецептуры: № 49

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

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

В 100 граммах <b>блюда с зеленым горошком.</b> Энерг. ценность (ккал): 187,24											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
8,29	6,80	24,73	74,81	42,79	121,45	3,48					
Витамины											
A, мг.	B <sub>1</sub> , мг.	B <sub>2</sub> , мг.	B <sub>5</sub> , мг.	B <sub>6</sub> , мг.	B <sub>9</sub> , мкг.	B <sub>12</sub> , мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,27	0,27	0,09	-	0,15	10,95	-	18,95	-	5,81	6,37	0,99
В 100 граммах <b>блюда с кукурузой.</b> Энерг. ценность (ккал): 198,93											

Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
4,14		8,02		10,95		52,23	41,81	112,28	1,75		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,37	0,14	0,05	-	0,22	14,22	-	18,95	-	4,63	7,02	0,96

#### Технологический процесс

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

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

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

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, гр.	нетто, гр.	
Гречка	92	92	
Пшено	78	78	
Рис	72	72	
Перловка	67	67	
Масло сливочное	7	7	
Соль	1	1	
Выход	200,0		

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

##### Гречка

В 200 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe

5,75	4,06	20,76	9,8	0,95	14,77	0,80					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,77	-	0,07	-	-	-	-	-	0,15	1,71	-	0,03

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 270,5

#### Рис

В 200 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Са	Mg	P	Fe		
2.67		2,88		20,02		59.2	16,97	51,94	0,74		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,09	0,39	0,08	-	0,39	27,69	-	-	0,01	1,0	9,49	3,01

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 267,8

#### Пшено

В 200 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Са	Mg	P	Fe		
4,4		3,82		25,26		11,09	31,56	89,62	1,03		
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
-	0,11	0,015	-	-	-	-	-	0,01	1,0	9,49	3,01

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 252

#### Перловка

В 200 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Са	Mg	P	Fe		
2,97		2,9		21,14		12,85	12,66	103,27	0,58		
Витамины											

А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
-	0,002 7	0,018	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 225,4

### Технологический процесс

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая.

### Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — крупа полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### технологическая карта №10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тортик вафельный (Боярушка)**

Номер рецептуры: 10707

Наименование сборника рецептур: АО Славянка, Белгородская область, г.Старый Оскол.

Наименование сырья	Полуфабрикат	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тортик Боярушка	1 шт.	38
ВЫХОД:	-	1 шт. (38г)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Р	Fe	В <sub>1</sub>	С	А
2.7	6	23	205							

### Технология приготовления:

Изготавливается в кондитерском цеху.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают по 1 шт.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Изделие правильной формы, завернутая в пленку.  
Консистенция: Устойчивая, однородная, сохраняющая форму.  
Цвет: шоколадный.  
Вкус: Сладкий, не приторный, с ореховым вкусом.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### технологическая карта №11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ**  
Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов,  
В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Сосиски (ГОСТ)	81	80	
ВЫХОД:	-	80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
5,20	10,00	10,60	112,00	12,00	0,90	0,02	0,04	0,00

*Технология приготовления:*

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят не менее 5 минут после закипания. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

*Требования к качеству:*

Сосиска мягкая, цвет равномерный, от светло-розового до насыщенно-розового, аромат, свойственный данному виду колбасного изделия.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### технологическая карта №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из помидоров с перцем сладким(Лечо)**

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Кожевникова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Томаты	35,3	30
Лук репчатый	7,5	6
Перец сладкий	15,5	11,5
Масло растительное	4	4
Выход	50	

Химический состав данного блюда

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

В 50 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Mg	P	Fe					
11,10	0,440	3,509	125	41,570	6,980	0,376					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	Ca	E, мг	H, мкг.	PP, мг
		0,030					0,024	2,196			

Технология приготовления: Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом.

Салат можно отпустить с яйцом - 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно изменив выход блюда.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**технологическая карта №13**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок натуральный-фруктовый**

Номер рецептуры: 399

- Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна М.: ДеЛи принт, 2011. - 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	200	200
ВЫХОД:	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0.05	0.1	8.1	36	7	0.8	0.01	0.02.	2

## Технология приготовления

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

**Требования к качеству** Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует сок\

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

## Технологическая карта кулинарного блюда № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ**

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы	100	100
<b>ВЫХОД:</b>	100	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00	10,0	0,0	75,8	2,20	0,03	10,0	0,00
Груши	0,40	0,30	10,30	47,00	8,00	0,00	96,1	2,30	0,02	5,00	0,00
Сливы	0,80	0,30	57,50	49,00	12,0	8,0	28,0	0,50	0,06	10,0	0,00

### Технология приготовления:

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

### Требования к качеству:

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

## Технологическая карта кулинарного блюда № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ(филе-окорочка))

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-Филе- Окорочка	110	99
Лук репчатый	1,5	1
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
10,40	6,30	0,00	114,00	21,00	1,00	0,02	0,08	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленные филе или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

## Технологическая карта кулинарного блюда № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗЕФИР неглазированный

Номер рецептуры: 716

Наименование сборника рецептов: Самарская область, г. Толяти

Наименование сырья	полуфабрикат	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Зефир	60	60
ВЫХОД:	-	

## Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0.57	0.03	15.1	154					

Технология приготовления:

Изготавливается в кондитерском цеху.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают по 1 шт.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Изделие правильной формы

Консистенция: Устойчивая, однородная, сохраняющая форму.

Цвет: шоколадный, розовый и т.д.

Вкус: Сладкий, не приторный, со вкусом ванили.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 17

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

Номер рецептуры: № 102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	I порция		нетто, гр.
	брутто, гр.		
Картофель	53,4		36,0
Фасоль	16,2		16,0
Лук репчатый	9		7,0
Морковь	10,0		7,0
Петрушка (корень)	2,3		2,0
Масло растительное	4,0		4,0
Бульон или вода	140,0		120,0
Соль	16,0		8,0
Выход	200,0		

#### Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда с фасолью. Энерг. ценность (ккал): 59.9											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
4,01	0,32	10,43	46,47	11,76	51,75	1,35					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,46	0,04	0,02	-	0,09	8,72	-	1,21	-	0,35	0,04	0,24

### Технологический процесс

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

### Требования к оформлению, реализации и хранению

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

### 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.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Круассаны с варенной сгущенкой

Номер рецептуры: 00507

Наименование сборника рецептов: г.Махачкала

Наименование сырья	полуфабрикат	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
<u>Круассаны с варенной сгущенкой</u>	40	40
ВЫХОД:	-	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
2.6	5.5	30.5	136.8					

Технология приготовления:

Изготавливается в кондитерском цеху.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают по 1 шт.

### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — круассанов пропеченные, румяные.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

## Технологическая карта кулинарного блюда № 19

**Наименования кулинарного блюда:** **Каша рисовая вязкая**

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. Г. Дашкиной.- М.: «ХлебподинФорм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	33	33	44	44
Молоко	123	123	164	164
Масло сливочное	3		4	4
Сахар	3		4	4
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Щековые вещества		Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
			Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
150	5.82	7.50	34.5	235.60	146.00	31.20	0.46	51.00	0.06	0.64	0.03	0.47
200	7.70	10.00	36.02	290.11	195.00	43.06	0.62	96.00	0.08	0.86	0.05	0.83

### Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу отваривают до полуготовности. воду сливают, затем заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль. доводят до кипения. Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой доводят до готовности. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

### Требования к качеству блюда:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор школы

\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

## Технологическая карта кулинарного блюда № 20

**Наименования кулинарного блюда:** **ПЕЧЕНЬЕ**

**Номер рецептуры:** 89

**Наименования сборника рецептур:** ООО «Евроконд» г.Избербаш

Наименование сырья	полуфабрикат	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Печенье сахарное	40	40
Выход:	40	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
2.92	7.44	40.6	182.8	0,00

Требования к качеству: форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор школы**  
**А.Д.Албекгаджиев**  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.(капуста с кукурузой)

Номер рецептуры: № 49

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, гр.	нетто, гр.	
Капуста свежая	51,3	40,0	
Морковь	31,3	25,0	
кукуруза консервированная	30,8	20,0	
Сахар	5,0	5,0	
Лимонная кислота	1,5	1,5	
Вода кипяченая	5,0	5,0	
Масло растительное	6,0	6,0	
Соль	2,0	2,0	
Выход	100,0		

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

В 100 граммах <b>блюда с кукурузой</b> . Энерг. ценность (ккал): 198,93											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
4,14	8,02	10,95	52,23	41,81	112,28	1,75					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг
0,37	0,14	0,05	-	0,22	14,22	-	18,95	-	4,63	7,02	0,96

**Технологический процесс**

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

### Требования к оформлению, реализации и хранению

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор школы**

**А.Д.Албекгаджиев**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 22

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

Номер рецептуры: № 377

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

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
5,51	1,18	8,71	115,55	101,08	185,54	18,42	Витамины				
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,01	0,01	0,22	-	0	0,32	-	3,67	-	0,01	-	1,79

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 104,33

**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. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

### Требования к оформлению, реализации и хранению

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

**Органолептические показатели качества:**

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

Цвет — темно-коричневый.

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного блюда № 23**Наименование кулинарного изделия (блюда): **пряник**

Номер рецептуры: ML 003000

Наименование сборника рецептур: с.Богословка .Пензенский район.ул.Фабричная-8

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

В 38 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe						
2.28	2.09	27										
Витамины												
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг	
0.078	0.018						6.54					

Энергетическая ценность (ккал) на 38 гр. данного блюда: 131

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного блюда № 24**Наименования кулинарного блюда: **Каша рисовая вязкая с изюмом**

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. Г.Дашкиной.- М.: «ХлебшподинФорм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	33	33	55	53
Молоко	123	123	135	134
Масло сливочное	3		4	4
Сахар	3		4	4
Изюм	5		5	5
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	<b>200</b>



0,10	0,15	0,08	-	0,17	18,60	0,23	0,47	0	1,75	1,53	0,95
------	------	------	---	------	-------	------	------	---	------	------	------

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

#### 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.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### 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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 26

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

Номер рецептуры: № 2348

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 -го сорта	0.4	0.4
Сахар	10	10
Вода-заварка	190	190
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>	200

#### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры г	Угле воды ,г	Энерг. ценность , ккал	Са	М	Fe	Р	В)	С	А	и
200 г.	0	0	11.55	48	0	0.00	2	0	0.00	0.00	0.00	0.00

#### Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар допускается класть в стакан с заваркой.

#### Требования к качеству:

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

*Консистенция:* жидкая

Цвет: золотисто-коричневый  
 Вкус: сладкий, чуть терпкий  
 Запах: соответственный чая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

\_\_\_\_\_ А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ из зеленого горошка.**

Номер рецептуры: № 49

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста свежая	51,3	40,0	5,13	4,00
Морковь	31,3	25,0	3,13	2,50
Горошек	30,8	20,0	3,08	2,0
Сахар	5,0	5,0	0,5	0,5
Лимонная кислота	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода кипяченая	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда с зеленым горошком. Энерг. ценность (ккал): 187,24											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P	Fe		
8,29	6,80	24,73				74,81	42,79	121,45	3,48		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,27	0,27	0,09	-	0,15	10.95	-	18,95	-	5,81	6,37	0,99

#### Технологический процесс

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

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

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

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор школы**  
 \_\_\_\_\_ **А.Д.Албекгаджиев**  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного блюда № 28**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ Вермишель**

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г		
Крупа вермишель	66	66		
Масло сливочное	10,0	10,0		
Сахар	20,0	20,0		
Молоко	60	50		
Вода	60	54		
<b>ВЫХОД:</b>	-	200		

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
КРУПА вермишель	4,39	4,78	29,56	157,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00

*Технология приготовления:*

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Крупу рисовую сначала промывают теплой, а затем горячей водой.

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока,40% воды).Рисовая крупа в молоке с добавлением воды разваривается медленнее, чем в воде. Поэтому сначала рисовую крупу варят 20-30 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор школы**  
 \_\_\_\_\_ **А.Д.Албекгаджиев**  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ «Геркулесовая»** из овсяных хлопьев

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г		
Хлопья овсяные «Геркулес»	34,6	34,6		
Масло сливочное	5,0	5,0		
Сахар	10,0	10,0		
Молоко	120	120		
Вода		50		
<b>ВЫХОД:</b>	-	150		

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Хлопья овсяные	2,39	2,78	23,56	133,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор школы**  
 \_\_\_\_\_ **А.Д.Албекгаджиев**  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: 646

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г		
ФИЛЕ	154	109		
Масло растительное	10,7	10,7		
Томатное пюре	10,7	10,7		
Лук репчатый	12,8	10,7		
Мука пшеничная	4,2	4,2		
Вода	100	100		

Крупа рисовая	53,5	53,5		
или перловая	50	50		
ВЫХОД:	-	80/150		

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
***рисовой крупой	23,68	28,01	39,53	212,71	22,52	1,88	0,09	0,14	1,59
***перловой крупой	24,53	28,02	35,62	201,71	36,44	2,21	0,13	0,16	1,59

Технология приготовления:

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Требования к качеству:

Рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось. Овощи не разварились, запах блюда соответствует входящим в рецептуру компонентам.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ с Макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г		
Картофель	100	60		
Макаронные изделия	16	16		
Морковь до 1 января	10	8		
Лук репчатый	9,6	8		
Масло растительное	2	2		
Вода	150	150		
Соль	1	1		
ВЫХОД:	200			

Химический состав данного блюда

хо	д,	л	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
----	----	---	------------------	---------------------	--------------

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	2,15	2,27	13,71	83,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09	6,60	0,00

**Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

**Консистенция:** овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

**Цвет:** супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

**Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного блюда № 32**

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

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Вода	200	200
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
<b>ВЫХОД:</b>	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,00	3,6	0,18	0,01	1,08	0,00

**Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:* от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор школы**

**А.Д.Албекгаджиев**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного блюда № 33**

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

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель молодой до 1 сент.	100	60	
Горох	16,2	16	
Морковь до 1 января	10	8	
***с 1 января	10,7	8	
Лук репчатый	9,6	8	
Масло растительное	4	4	
Вода	140	140	
<b>ВЫХОД:</b>	200		

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 <sub>1</sub>	C	A
200	4,39	4,22	13,06	107,8	30,46	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0,00
250	5,49	5,28	16,33	134,75	38,08	35,30	87,18	2,03	0,23	5,81	0,00

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* светло-желтый (горчичный)

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

### Технологическая карта кулинарного блюда № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**  
 Номер рецептуры: 82  
 Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Свекла	40	32	
Капуста свежая	20	16	
Картофель	24,6	16	
Морковь	10,7	8	
Лук репчатый	9,6	8	
Томатное пюре	6	6	
Масло растительное	4	4	
Сахар	2	2	
Лимонная кислота	3,2	3,2	
Вода	160	160	
Соль	1	1	
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	1,45	3,93	100,20	82,00	35,50	21,00	42,58	0,95	0,04	8,23	0,00

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

**Консистенция:** свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

**Цвет:** малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно соленый

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
А.Д.Албекгаджиев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ Сухофруктов(КУРАГА)**

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
				1 порция
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Фрукты сушеные (смесь)	15	20	15	20
<b>или курага</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
или изюм	15	20	15	20
или чернослив	24	20	24	20
Сахар	8	12	8	12
Кислота лимонная	0,15	0,2	0,15	0,2
Вода	152	205	152	205
Выход:			150	200

#### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,33	0,015	20,82	84,75	0,30
0,44	0,02	27,76	113	0,4

**Технология приготовления:** подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод, сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

**Консистенция:** отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

**Вкус:** сладкий

**Запах:** ароматов плодов или ягод

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
А.Д.Албекгаджиев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

### Технологическая карта кулинарного блюда № 36

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

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	

	Брутто, г	Нетто, г		
Капуста свежая	50	40		
Картофель	40	24		
Морковь	10,7	8		
Лук репчатый	9,6	8		
Масло растительное	4	4		
Вода	160	160		
Соль	1	1		
Сметана	10	10		
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>			

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 <sub>1</sub>	C	A
200	1,40	3,91	6,79	67,80	34,66	17,8	38,1	0,64	0,05	14,77	0,00

**Технология приготовления:**

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

**Консистенция:** капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

**Цвет:** бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

**Вкус:** капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продукта

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор школы

А.Д.Албекгаджиев

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хан-Чай**

Номер рецептуры: E551

Наименование сборника рецептур: ООО «СПЗ» Санкт-Петербург

Наименование сырья	Полуфабрикат	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хан-чай в пакетах	1 шт.	100
<b>ВЫХОД:</b>	-	1 шт. (100г)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
2.5	12.1	59.0	464	10.8	10.0	0	0.9	0	0.1	0,10

**Технология приготовления:**

Технология приготовления: высыпать содержимое пакета в чашку, добавить горячей воды 150-170мл, размешать и насладиться чудесным вкусом чая «Хан».

Хранить в сухом прохладном месте.

Срок реализации: указан на пакете.

**Требования к качеству:**

по внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах чистые, молочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого – в меру сладкий вкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе.