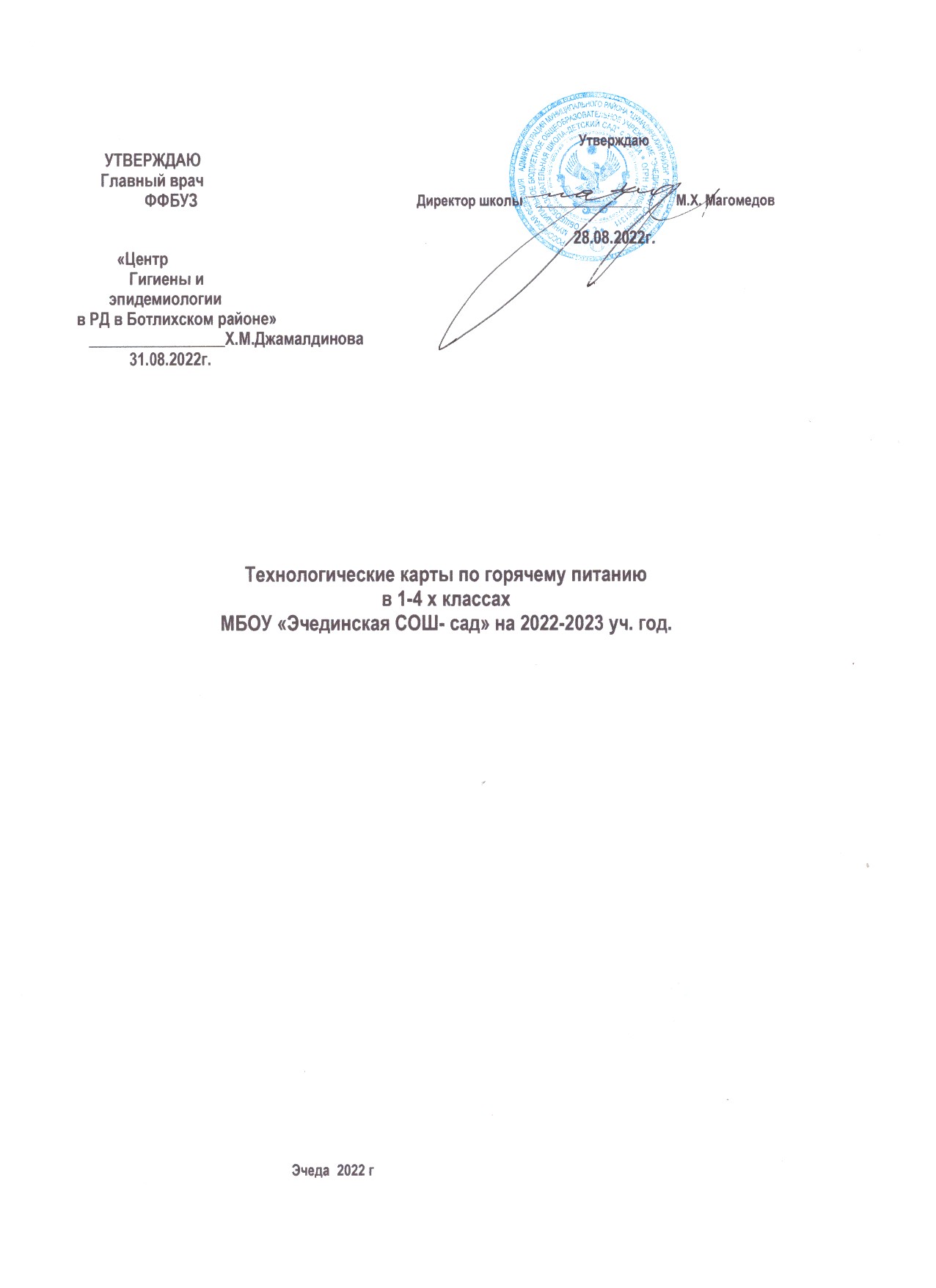
****

**Утверждаю**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Главный врач**

**ФФБУЗ Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Х. Магомедов**

**28.08.2022г.**

**«Центр**

**Гигиены и**

**эпидемиологии**

**в РД в Ботлихском районе»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Х.М.Джамалдинова**

**31.08.2022г.**

**Технологические карты по горячему питанию**

**в 1-4 х классах**

**МБОУ «Эчединская СОШ- сад» на 2022-2023 уч. год.**

**Эчеда 2022 г**

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 1

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

**1.**      **Область применения**

Образовательное учреждение

**2. Требования к сырью**

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

**3.Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Макаронные изделия | 0.035 | 35,0 |  |  |
| Масло сливочное | 0.003 | 3,5 |  |  |
| Соль | 0.001 | 3,0 |  |  |
| Выход | 100 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | | | |  |
|  | Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | | | |  |
|  | 8,77 | | | 9,35 | | | 57,93 | | | 1,55 | | 13,70 | | | 73,37 | | 1,55 | | | |  |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |
| А,  мг. | | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | | |
| - | | 0,16 | 0,03 | | - | 0,16 | | 16,86 | - | | - | | - | 5,31 | | 1,68 | | 1,01 |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся. Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 304

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

**1. Область применения**

Образовательное учреждение

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Рис | 0.056 | 36,0 |  |  |
| Масло сливочное | 0,04 | 0,04 |  |  |
| Соль | 0,002 | 0,002 |  |  |
| Выход | 120,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 120 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 5,82 | | | 9,74 | | | 50,0 | | | 93,84 | | 76,81 | | | 261,39 | | 2,39 | |  | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |  | |
| 0,09 | 0,39 | 0,08 | | - | 0,39 | | 27,69 | - | | - | | 0,01 | 1,0 | | 9,49 | | 3,01 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 312

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на пюре картофельное, предназначено для школьной столовой

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Картофель | 114,0 | 85,5 |  |  |
| Молоко | 15,8 | 15,0 |  |  |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 |  |  |
| Соль | 1 | 1 |  |  |
| Выход | 100,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 2,34 | | | 16,71 | | | 3,79 | | | 113,59 | | 11,10 | | | 73,32 | | 0,25 | |  | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |  | |
| 0,18 | 0,03 | 0,17 | | - | 0,03 | | 3,89 | 0,31 | | 1,01 | | 0,07 | 0,44 | | 2,49 | | 0,08 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

Подают картофель на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах — запах свойственный отварному картофелю и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 302

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую, и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Гречка | 0,045 | 0,045 |  |  |
| Масло сливочное | 0,004 | 0,004 |  |  |
| Соль | 1 | 1 |  |  |
| Выход | 120,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 150 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 0,76 | | | 30,16 | | | 0,62 | | | 91,11 | | 0,95 | | | 14,77 | | 0,80 | |  | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |  | |
| 0,110 | - | 0,07 | | - | - | | - | - | | - | | 0,15 | 1,71 | | - | | 0,03 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 120 гр. Данного блюда: 590,38

**5. Технологический процесс**

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

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе или подают отдельно в стакане. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — гречка полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

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

**.**

Номер рецептуры: № 285

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Говядина | 107 | 79 | 10,7 | 7,9 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Макароны | 35 | 100 | 3,5 | 10,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса пассированного лука |  | 5 |  | 0,5 |
| Яйцо | 1/8 шт | 5 | 12,5 шт. | 0,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса п/ф |  | 164 |  | 16,4 |
| Масса запеченного блюда |  | 140 |  | 14,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход | 145,0 | | 14,5 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 145 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 14,38 | | | 14,87 | | | 15,50 | | | 17,90 | | 18,19 | | | 153,11 | | 2,07 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,04 | 0,08 | 0,15 | | - | 0,30 | | 10,38 | 1,23 | | 0,68 | | 0,07 | 2,42 | | 3,10 | | 2,05 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

При отпуске нарезают по 1 куску на порцию и поливают маслом. Температура подачи +650С.  Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —    консистенция мягкая, поверхность ровная, без трещин.

Цвет — светло-коричневый, румяный.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 265

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Курица | 107 | 0.079 |  |  |
| Топленное масло | 0.010 | 0.010 |  |  |
| Рис | 0.040 | 0.040 |  |  |
| Масло растительное | 0.005 | 0.005 |  |  |
| Лук репчатый | 0.01 | 0.01 |  |  |
| Морковь | 0.015 | 0.015 |  |  |
| Томатное пюре | 0.003 | 0.003 |  |  |
| Масса тушенного мяса |  | 50 |  |  |
| Масса гарнира |  | 100 |  |  |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход | 150,0 | | 15,0 | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 150 граммах  **блюда  с куриным мясом**    Энер. ценность (ккал): 214,34 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 14,14 | | | 11,70 | | | 13,97 | | | 22,61 | | 36,88 | | | 205,26 | | 2,33 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,55 | 0,15 | 0,15 | | - | 0,37 | | 13,51 | 1,32 | | 0,67 | | - | 1,88 | | 4,53 | | 2,71 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

 Нарезанное кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают. Добавляют пассированные с томатом лук, морковь, заливают водой (80 гр.) и доводят до кипения. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности.  После того как рис впитает всю жидкость, посуду накрывают крышкой и ставят на противень с водой и ставят на 25-40 минут в жарочный шкаф для упаривания на один час.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —    консистенция рассыпчатая, не слипшаяся,

Цвет — светло-желтый.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 377

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Чай – заварка | 10 | 10 |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Вода | 150 |  |  |  |
| Выход | 200 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 4,51 | | | 1,14 | | | 7,71 | | | 112,55 | | 99,08 | | | 185,54 | | 18,42 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,01 | 0,01 | 0,22 | | - | 0 | | 0,32 | - | | 3,67 | | - | 0,01 | | - | | 1,79 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

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

Цвет — темно--коричневый.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 382

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Какао – порошок | 0,009 | 0,009 |  |  |
| Сахар | 0,015 | 0,015 |  |  |
| Молоко | 0,050 | 0,050 |  |  |
| Вода | 0,130 | 0,130 |  |  |
| Выход | 200,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 200 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 2,86 | | | 2,88 | | | 19,21 | | | 89,71 | | 13,03 | | | 89,51 | | 0,46 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,01 | 0,03 | 0,15 | | - | 0,04 | | 5,03 | 0,29 | | 0,96 | | 0,03 | 0,15 | | 2,37 | | 0,12 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 218,98

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция   жидкая, без осадка и комочков.

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

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ   ИЗ    КУРАГИ**

Номер рецептуры: № 349

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Курага | 0.040 | 0.040 |  |  |
| Сахар | 0.015 | 0.015 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Вода | 210 | 200 |  |  |
| Выход | 200,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 200 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 0,48 | | | 0 | | | 24,84 | | | 18,74 | | 14.66 | | | 15,97 | | 0,27 | |  | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |  | |
| 0,08 | 0 | 0,01 | | - | - | | - | - | | 0,41 | | - | - | | - | | 0,17 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного компота из сухофруктов, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   ВИТАМИННЫЙ.  (из свежей капусты)**

Номер рецептуры: № 49

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на салат витаминный, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Капуста свежая | 0,088 | 0,070 |  |  |
| Морковь | 0.015 | 0.012 |  |  |
| Горошек консервированный | 38.5 | 0.035 |  |  |
| Масло растительное | 0.05 | 0.05 |  |  |
| Соль | 0,01 | 0.01 |  |  |
| Выход | 126гр. | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **блюда с зеленым горошком.**  Энерг. ценность (ккал): 187,24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 8,29 | | | 6,80 | | | 24,73 | | | 74,81 | | 42,79 | | | 121,45 | | 3,48 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,27 | 0,27 | 0,09 | | - | 0,15 | | 10.95 | - | | 18,95 | | - | 5,81 | | 6,37 | | 0,99 |  | |
| В 100 граммах  **блюда с горохом.**Энерг. ценность (ккал): 198,93 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 4,14 | | | 8,02 | | | 10,95 | | | 52,23 | | 41,81 | | | 112,28 | | 1,75 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,37 | 0,14 | 0,05 | | - | 0,22 | | 14,22 | - | | 18,95 | | - | 4,63 | | 7,02 | | 0,96 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Капусту, морковь нарезают, горошек сливают отвар и соединяют с овощами. Заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром, перед отпуском заправляют растительным маслом, солью.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ   из помидоров и огурцов.**

Номер рецептуры: № 49

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на салат витаминный, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Помидоры | 0,035 | 0,035 |  |  |
| Огурцы | 0.040 | 0.035 |  |  |
| Перец | 0,001 | 0.001 |  |  |
| Масло растительное | 0.10 | 0.10 |  |  |
| Соль | 0,01 | 0.01 |  |  |
| Выход | 70гр. | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **блюда с зеленым горошком.**  Энерг. ценность (ккал): 187,24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 8,29 | | | 6,80 | | | 24,73 | | | 74,81 | | 42,79 | | | 121,45 | | 3,48 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,27 | 0,27 | 0,09 | | - | 0,15 | | 10.95 | - | | 18,95 | | - | 5,81 | | 6,37 | | 0,99 |  | |
| В 100 граммах  **блюда с горохом.**Энерг. ценность (ккал): 198,93 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 4,14 | | | 8,02 | | | 10,95 | | | 52,23 | | 41,81 | | | 112,28 | | 1,75 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,37 | 0,14 | 0,05 | | - | 0,22 | | 14,22 | - | | 18,95 | | - | 4,63 | | 7,02 | | 0,96 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Огурцы, помидоры нарезают, заправляют растительным маслом, перцем и солью.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам. Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата витаминного, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запах

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 102

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Картофель | 0.07 | 0.05 | Перец | 0.001 |
| Говядина | 0.083 | 0.083 |  |  |
| Лук репчатый | 0.01 | 0.01 |  |  |
| Морковь | 0.015 | 0.010 |  |  |
| Томат | 0.001 | 0001 |  |  |
| Масло растительное | 0.003 | 0.003 |  |  |
| Бульон или вода | 0.1 | 0.1 |  |  |
| Соль | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Выход | 200 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **данного блюда с фасолью.** Энерг. ценность (ккал): 29,92 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 2,01 | | | 0,16 | | | 5,43 | | | 46,47 | | 11,76 | | | 51,75 | | 1,35 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,46 | 0,04 | 0,02 | | - | 0,09 | | 8,72 | - | | 1,21 | | - | 0,35 | | 0,04 | | 0,24 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **данного блюда с горохом** Энерг. ценность (ккал): | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
|  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

    Картофель нарезают кубиками, морковь, петрушку и лук мелко рубят.   В   кипящую   воду   или   бульон   кладут   подготовленное мясо, доводят   до   кипения, добавляют   картофель, нарезанный   кубиками, варят   до   полуготовности, затем добавляют   пассированные   овощи, варят   до готовности, в конце   варки   добавляют   соль.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ КОРЕЙСКИЙ МОРКОВНЫЙ.**

Номер рецептуры: № 49

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на салат витаминный, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Приправа | 0,002 | 0,002 |  |  |
| Морковь | 0.060 | 0.055 |  |  |
| Перец | 0,001 | 0.001 |  |  |
| Масло растительное | 0.10 | 0.10 |  |  |
| Соль | 0,01 | 0.01 |  |  |
| Выход | 70гр. | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **блюда**  Энерг. ценность (ккал): 187,24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 8,29 | | | 6,80 | | | 24,73 | | | 74,81 | | 42,79 | | | 121,45 | | 3,48 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,27 | 0,27 | 0,09 | | - | 0,15 | | 10.95 | - | | 18,95 | | - | 5,81 | | 6,37 | | 0,99 |  | |
| В 100 граммах  **блюда с горохом.**Энерг. ценность (ккал): 198,93 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 4,14 | | | 8,02 | | | 10,95 | | | 52,23 | | 41,81 | | | 112,28 | | 1,75 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,37 | 0,14 | 0,05 | | - | 0,22 | | 14,22 | - | | 18,95 | | - | 4,63 | | 7,02 | | 0,96 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Морковь нарезают солонкой, заправляют растительным маслом, перцем, солью и приправой.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам. Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата витаминного, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запах

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП СОУС с КАРТОШКОЙ**

Номер рецептуры:

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Картофель | 0.110 | 0.1 | Перец | 0.001 |
| Говядина | 0.1 | 0.083 |  |  |
| Лук репчатый | 0.01 | 0.01 |  |  |
| Морковь | 0.015 | 0.010 |  |  |
| Томат | 0.001 | 0001 |  |  |
| Масло растительное | 0.003 | 0.003 |  |  |
| Бульон или вода | 0.1 | 0.1 |  |  |
| Соль | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Выход | 200 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **данного блюда с фасолью.** Энерг. ценность (ккал): 29,92 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 2,01 | | | 0,16 | | | 5,43 | | | 46,47 | | 11,76 | | | 51,75 | | 1,35 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,46 | 0,04 | 0,02 | | - | 0,09 | | 8,72 | - | | 1,21 | | - | 0,35 | | 0,04 | | 0,24 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  **данного блюда с горохом** Энерг. ценность (ккал): | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
|  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

    Картофель нарезают кубиками, морковь, петрушку и лук мелко рубят.   В   кипящую   воду   или   бульон   кладут   подготовленное мясо, доводят   до   кипения, добавляют   картофель, нарезанный   кубиками, варят   до   полуготовности, затем добавляют   пассированные   овощи, варят   до готовности, в конце   варки   добавляют   соль.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блины со сгущенкой**

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на блины со сгущёнкой, вырабатываемый   и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Мука | 0.067 | 0.067 |  |  |
| Сахар | 0.018 | 0.018 |  |  |
| Молоко | 0.050 | 0.050 |  |  |
| Яйцо | 1 | 1 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 0.003 | 0.003 |  |  |
| Дрожжи | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Выход | 100,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 7.1 | | | 9.8 | | | 46.7 | | | 83.4 | | 14.66 | | | 15,97 | | 3 | |  | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |  | |
| 0,08 | 0.22 | 0,02 | | - | - | | - | - | | 0,5 | | - | - | | - | | 0,17 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 306.4

**5. Технологический процесс**

В небольшом количестве молока растворить соль, сахар. добавить предварительно разведенные. дрожжи, перемешать. Затем соединить с оставшейся частью молока, подогретого до 35-40 градусов С. Добавить муку, яйца, перемешать до однородной массы. Оставить в теплом месте на 3-4часа.Затем тесто обмять и вторично дать подняться Блины или оладьи выпечь на нагретых сковородах, смазанных маслом. Подать со сгущенкой.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГРЕЧКА с МЯСОМ (как плов).**

Номер рецептуры: № 265

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Говядина | 107 | 0.079 |  |  |
| Топленное масло | 0.010 | 0.010 |  |  |
| Гречка | 0.040 | 0.040 |  |  |
| Масло растительное | 0.005 | 0.005 |  |  |
| Лук репчатый | 0.01 | 0.01 |  |  |
| Морковь | 0.015 | 0.015 |  |  |
| Томатное пюре | 0.003 | 0.003 |  |  |
| Масса тушенного мяса |  |  |  |  |
| Масса гарнира |  | 150 |  |  |
| Соль | 4 | 4 |  |  |
| Выход | 150,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 150 граммах  **блюда  с говядиной**     Энер. ценность (ккал): 214,34 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 14,14 | | | 11,70 | | | 13,97 | | | 22,61 | | 36,88 | | | 205,26 | | 2,33 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,55 | 0,15 | 0,15 | | - | 0,37 | | 13,51 | 1,32 | | 0,67 | | - | 1,88 | | 4,53 | | 2,71 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

 Нарезанное кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают. Добавляют пассированные с томатом лук, морковь, заливают водой (80 гр.) и доводят до кипения. Гречка перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности.  После того как гречка впитает всю жидкость, посуду накрывают крышкой и ставят на противень с водой и ставят на 25-40 минут в жарочный шкаф для упаривания на один час.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —    консистенция рассыпчатая, не слипшаяся,

Цвет — светло-коричневый.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 82

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Говядина | 0.076 | 0.66 |  |  |
| Капуста свежая | 0.091 | 0.080 |  |  |
| Картофель | 0.091 | 0.074 |  |  |
| Морковь | 0.005 | 0.005 |  |  |
| Лавровый лист | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Лук репчатый | 0.005 | 0.005 |  |  |
| Томатное пюре | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Масло растительное | 0.002 | 0.002 |  |  |
| Перец черный | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Бульон или вода | 0.150 | 0.150 |  |  |
| Соль | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Выход | 200 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 200 граммах  **блюда   со свежей капустой**. Энерг. ценность (ккал): 9,43 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,60 | | | 0,02 | | | 2,12 | | | 34,36 | | 4,25 | | | 8,70 | | 0,34 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,41 | 0 | 0 | | - | 0,02 | | 1,99 | - | | 5,16 | | - | 0,04 | | 0,05 | | 0,12 |  | |
| В 100 граммах  **блюда с квашенной капустой**. Энерг. ценность (ккал): 8,85 | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,30 | | | 0,02 | | | 1,96 | | | 34,36 | | 4,25 | | | 8,70 | | 0,34 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,40 | 0 | 0 | | - | 0,01 | | 1,08 | - | | 3,80 | | - | 0,03 | | 0,04 | | 0,10 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

В кипящий бульон с мясом закладывают нашинкованную свежую капусту, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 – 15 минут, кладут пассированные овощи, и варят борщ до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (10 гр. на 1000 гр. борща).

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 111

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  данного блюда   содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,13 | | | 0,01 | | | 0,75 | | | 33,00 | | 2,86 | | | 5,65 | | 0,31 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0,46 | 0 | 0 | | - | 0,01 | | 0,90 | - | | 0,74 | | - | 0,04 | | 0,04 | | 0,06 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 105

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Говядина | 154,9 | 114,0 |  |  |
| Вода | 10,0 | 10,0 |  |  |
| Лук репчатый | 11,9 | 10,0 |  |  |
| Яйцо | 2 шт. | 80 |  |  |
| Соль | 4,0 | 4,0 |  |  |
| Масса полуфабрикат |  | 134,0 |  |  |
| Выход | 100,0 | |  | |

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

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

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

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

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам, серовато-коричневый.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 104

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  данного блюда   содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,84 | | | 0,86 | | | 6,63 | | | 26,46 | | 10,60 | | | 25,64 | | 0,55 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0.32 | 0,04 | 0,02 | | - | 0,11 | | 3,62 | - | | 8,01 | | - | 0,36 | | 0,07 | | 0,52 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП тефтелевый с КАРТОФЕЛЕМ.**

Номер рецептуры: № 104

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Картофель | 0.080 | 0.060 |  |  |
| Морковь | 0.015 | 0.013 |  |  |
| Лук репчатый | 0.015 | 0.013 |  |  |
| Томатное пюре | 0.002 | 0.002 |  |  |
| Масло растительное | 0.005 | 0.005 |  |  |
| Бульон или вода | 0.140 | 0.140 |  |  |
| Соль | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Говядина | 0.065 | 0.065 |  |  |
| Рис | 0.056 | 0.056 |  |  |
| Перец | 0.001 | 0.001 |  |  |
| Выход | 200,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 200 граммах  данного блюда   содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,160 | | | 0,170 | | | 12.30 | | | 40,46 | | 1,60 | | | 25,64 | | 0,55 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0.32 | 0,04 | 0,02 | | - | 0,11 | | 3,62 | - | | 8,01 | | - | 0,36 | | 0,07 | | 0,52 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Куриный **СУП.**

Номер рецептуры: № 104

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Картофель | 0.092 | 0.080 |  |  |
| Морковь | 0.025 | 0.020 |  |  |
| Лук репчатый | 0.025 | 0.015 |  |  |
| Томатное пюре | 1,0 | 1,0 |  |  |
| Масло растительное | 1,0 | 1,0 |  |  |
| Бульон или вода | 70,0 | 70,0 |  |  |
| Соль | 0.002 | 0.002 |  |  |
| Мясо куриное | 0.090 0.90 | |  | |
| Рожки | 0,025 0,025 | |  | |
| Выход | 200 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  данного блюда   содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 0,84 | | | 0,86 | | | 6,63 | | | 26,46 | | 10,60 | | | 25,64 | | 0,55 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0.32 | 0,04 | 0,02 | | - | 0,11 | | 3,62 | - | | 8,01 | | - | 0,36 | | 0,07 | | 0,52 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками. Добавляют куриное мясо, пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют пассированное томатное пюре и соль. Суп можно варить без томата.

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

**Технологическая карта**

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

Номер рецептуры: № 120

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | |  | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Молоко | 50,0 | 50,0 |  |  |
| Вода | 42,0 | 42,0 |  |  |
| Макаронные изделия | 8,0 | 8,0 |  |  |
| Масло сливочное | 8,0 | 8,0 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Соль | 6,0 | 6,0 |  |  |
| Выход | 100,0 | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах  данного блюда   содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | |
| 2,00 | | | 1,48 | | | 12,13 | | | 79,89 | | 7,46 | | | 45,57 | | 0,37 | |  | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг |  | |
| 0 | 0,03 | 0,09 | | - | 0,03 | | 3,59 | 0,17 | | 0,57 | | 0,02 | 0,18 | | 1,54 | | 0,12 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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