

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): зеленый горошек, фасоль, кукуруза консервированные отварные

Номер рецептуры: 131,132,133

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый консервированный	92/116	60/75	116/154	75/100
Кукуруза (или фасоль) консервированная	100/125	60/75	125/167	75/100
Выход		60/75		75/100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
60 гр.			
1,86	0,12	3,90	24,00
75 гр.			
2,33	0,15	4,88	30,00
100 гр.			
3,10	0,20	6,50	40,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу, или фасоль) прогревают в собственном отваре, отвар сливают, охлаждают.

Температура подачи не выше 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек (или кукуруза, или фасоль) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы, фасоли-белый или красный.

Вкус: горошка (или кукурузы, или фасоли) отварной.

Запах: горошка (или кукурузы, или фасоли) отварной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	5	5	5	5
Молоко	100	100	100	100
Вода	130	130	130	130
Сахар	10	10	10	10
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,90	3,00	15,28	100,00
дети с 12 лет и старше			
3,90	3,00	15,28	100,00

Технология приготовления кофейного

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): масло сливочное (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	10	10	10	10
Выход		10		10

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,08	7,15	0,12	64,70
дети с 12 лет и старше			
0,08	7,15	0,12	64,70

Технология приготовления

Предварительно масло сливочное зачищают. Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или др. формы.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый (желтый).

Вкус: масла сливочного.

Запах: масла сливочного.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): овощи натуральные свежие (или соленые)

Номер рецептуры: 70,71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры соленые	66/22	60/20	110/22	100/20
Или огурцы соленые	66/22	60/20	110/22	100/20
Помидоры или огурцы соленые с рассолом	109/36	60/20	182/36	100/20
Или помидоры свежие	71/24	60/20	118/24	100/20
Или огурцы свежие	63/21	60/20	105/21	100/20
Выход		60/20		100/20

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Огурцы свежие 100 гр.			
0,8	0,1	2,5	14
Огурцы соленые 100 гр.			
0,8	0,1	1,7	13
Помидоры свежие 100 гр.			
1,1	0,2	3,8	24
Помидоры соленые 100 гр.			
1,1	0,1	3,5	20

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе

поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. С 1 марта овощи натуральные свежие заменить на овощи натуральные соленые.

Соленые огурцы или помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Свежие огурцы и помидоры, промывают небольшими партиями. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У свежих помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают дольками или используют в целом виде.

Температура подачи не выше 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая; помидоров – мягкая.

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	53	40	67	50
С 1 ноября-31 декабря	57	40	72	50
С 1 января-28-29 февраля	62	40	78	50
С 1 марта	67	40	83	50
Горох лущеный	17	16	21	20
Морковь				
До 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января	13,3	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	135	135	169	169
Выход супа		200		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,06	4,20	19,08	131,00
дети с 12 лет и старше			
5,08	5,35	23,85	163,75

Технология приготовления

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

Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных кореньев и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр твердых сортов	13	12	16	15
Выход		12		15

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,36	2,76	0,31	36,00
дети с 12 лет и старше			
3,07	3,45	0,38	45,00

Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики сыра.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): картофель отварной

Номер рецептуры: 310

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	239	180	239	180
С 1 ноября-31 декабря	257	180	257	180
С 1 января-28-29 февраля	237	180	237	180
С 1 марта	301	180	301	180
Масса отварного картофеля		175		175
Масло сливочное	6	6	6	6
Выход		180		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,60	5,89	26,48	173,52
дети с 12 лет и старше			
3,60	5,89	26,48	173,52

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. Поливают готовый картофель с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	170	128	205	154
С 1 ноября-31 декабря	183	128	220	154
С 1 января-28-29 февраля	197	128	237	154
С 1 марта	214	128	257	154
Молоко	23	23	28	28
Молоко кипяченое		22		27
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,12	5,10	18,57	132,60
дети с 12 лет и старше			
3,74	6,12	22,28	159,12

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): картофель отварной

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	239	150	239	180
С 1 ноября-31 декабря	257	150	257	180
С 1 января-28-29 февраля	237	150	237	180
С 1 марта	301	150	301	180
Масса отварного картофеля		131		175
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,00	4,91	22,07	144,60
дети с 12 лет и старше			
3,60	5,89	26,48	173,52

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. Поливают готовый картофель с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры: 262

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	24	24	32	32
Молоко	82	82	109	109
Вода	84	54	72	72
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		150		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,76	5,33	24,22	162,69
дети с 12 лет и старше			
6,35	7,11	32,29	216,92

Технология приготовления

Крупу просеивают.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): свекольник со сметаной

Номер рецептуры: 131

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла				
До 1 января	64	51	80	64
С 1 января	68	51	85	64
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	45	34	57	43
С 1 ноября-31 декабря	49	34	61	43
С 1 января-28-29 февраля	5	34	66	43
С 1 марта	57	34	72	43
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	10,6	8	13,3	10
Лук репчатый	11	9	12	11
Томатное пюре	2,4	2,4	3	3
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Вода	160	160	200	200
Выход супа		200		250
Сметана	4	4	5	5

Выход супа со сметаной		204		255
------------------------	--	-----	--	-----

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,78	4,05	10,78	98,40
дети с 12 лет и старше			
2,23	5,06	13,48	123,00

Технология приготовления

Свеклу отваривают целиком в кожуре, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон кладут пассерованные морковь и лук репчатый, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томатное пюре, варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с маслом

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	51	51	61	61
Вода	306	306	366	366
Масса отварных макаронных изделий		144		172
Масло сливочное	7	7	8	8
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,66	6,75	29,04	144,90
дети с 12 лет и старше			
6,79	8,10	34,85	173,88

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут, без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, форма сохранена, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников
/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мясо жилованное	63	57	69	63
Вода	9	9	10	10
Крупа рисовая	7	7	8	8
Масса готового рассыпчатого риса		23		25
Лук репчатый	32	27	36	30
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Масса пассерованного лука		13,5		15
Мука пшеничная	6	6	7	7
Масса полуфабриката		106		118
Масса готовых тефтелей		90		100
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,69	12,63	10,79	198,90
дети с 12 лет и старше			
11,88	14,03	11,99	221,00

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели

в виде шариков. Шарики панируют в муке, укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков, с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**Наименование кулинарного изделия (блюда):** тефтели рыбные**Номер рецептуры:** 239**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	62	59	82	79
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Крупа рисовая	1,5	1,5	2	2
Молоко или вода	16	16	21	21
Лук репчатый	15	13	20	17
Мука пшеничная	8	8	10	10
Масса полуфабриката		107		142
Масло растительное	9	9	12	12
Масса тушеных тефтелей		90		120
Выход		90		120

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
11,49	7,84	16,31	187,00
дети с 12 лет и старше			
15,32	10,45	21,75	249,33

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке хлебом. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формируют шарики, панируют в муке. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Варка риса: подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.

Консистенция: в меру плотная.

Цвет: корочки – светло-коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: тушеной рыбы, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	146	127	162	141
Мякоть птицы		70		78
Хлеб пшеничный	16	16	18	18
Вода	23	23	26	26
Сухари	9	9	10	10
Мааса полуфабриката		113		126
Масса готовых изделий		90		100
Масло сливочное	6	9	10	10
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,62	12,68	7,61	214,20
дети с 12 лет и старше			
15,13	14,09	8,45	238,00

Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, или биточки, или шницели. Панируют в сухарях Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и

доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - на разрезе, а на поверхности - коричневый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сметана	6	6	6	6
Мука пшеничная	2	2	2	2
Вода или отвар	19	19	19	19
Томатное пюре	2,5	2,5	2,5	2,5
Выход		25		25

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,45	1,31	1,92	21,25
дети с 12 лет и старше			
0,45	1,31	1,92	21,25

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: умеренно соленый, с привкусом томата и сметаны.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 16

Макаронные изделия отварные с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	25	25	30	30
Вода	150	150	180	180
Масса отварных макаронных изделий		71		85
Масло сливочное	4	4	5	5
Масса отварных макаронных изделий с маслом		75		90
Морковь				

До 1 января	108	86	129	103
С 1 января	114	86	137	103
Лук репчатый	19	16	23	19
Масло сливочное	5	5	6	6
Масса пассерованных овощей		75		90
Выход		150		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Морковь, лук репчатый мелко шинкуют, слегка пассеруют, перемешивают с отварными макаронными изделиями. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 2-3 минуты.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, макароны с овощами уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с овощами.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или

гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,24	7,58	18,87	150,00
дети с 12 лет и старше			
3,89	9,09	22,65	180,00

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сухофрукты	20	50*	20	50*
Сахар-песок	10	10	10	10
Вода	205	205	205	205
Выход		200		200

***масса сухофруктов отварных**

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,44	0,00	18,90	80,00
дети с 12 лет и старше			
0,44	0,00	18,90	80,00

Технология приготовления компот

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

Температура подачи не выше 20 С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 18

Омлет натуральный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80
Молоко	120	120	120	120
Масса омлетной смеси		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Масса готового омлета		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5

Выход		200		200
-------	--	-----	--	-----

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,06	18,57	36,51	381,00
дети с 12 лет и старше			
13,06	18,57	36,51	381,00

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): курица в соусе с томатом

Номер рецептуры: 405

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные	140	122	156	136
Отварная мякоть птицы без кожи и костей		53		59
Масло сливочное	7	7	8	8
Лук репчатый	7	6	8	7
Томатное пюре	7	7	8	8
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,6	1,6
Чеснок	0,9	0,7	1	0,8
Сметана	4	4	4,5	4,5
Морковь				
До 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января	8	6	9,3	7
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,20	10,13	3,08	144,00
дети с 12 лет и старше			
11,33	11,26	3,42	160,00

Технология приготовления

Курицу отваривают тушками (целиком), отделяют мякоть от кожи и костей и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, бланшируют, затем пассеруют без изменения цвета. Муку пассеруют без изменения цвета (без масла), разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают морковь, лук, проваривают 1-20 минут (до готовности овощей), вводят томатное пюре, варят 5 минут, закладывают мякоть курицы и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, доводят до кипения и подают.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тушеные кусочки птицы с овощами в соусе томатном со сметаной.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: розовый, курицы на разрезе-белый.

Вкус: тушеный птицы с овощами, в соусе сметанном с томатом, умеренно соленый.

Запах: тушеный птицы с овощами, в соусе сметанном с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с молоком

Номер рецептуры: 375, 376

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	10	10	10	10
Молоко	51	50	51	50
Вода	95	95	95	95
Выход с сахаром		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,40	1,60	12,36	70,00
дети с 12 лет и старше			
1,40	1,60	12,36	70,00

Технология приготовления

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра баклажанная(промышленного производства)

Номер рецептуры: 117

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра баклажанная	60	60	100	100
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,02	7,98	3,06	88,80
дети с 12 лет и старше			
1,70	13,30	5,10	148,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: густая, однородная.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: баклажан.

Запах: баклажан.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла				
До 1 января	40	32	50	40
С 1 января	43	32	53	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	21	16	26	20
С 1 ноября-31 декабря	23	16	28	20
С 1 января-28-29 февраля	25	16	30	20
С 1 марта	27	16	33	20
Морковь				
До 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января	13,3	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатное пюре	3	3	4	4
Масло растительное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Вода	160	160	200	200
Выход супа		200		250
Сметана	4	4	5	5

Выход супа со сметаной		204		255
------------------------	--	-----	--	-----

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,40	4,84	9,49	86,80
дети с 12 лет и старше			
1,75	6,05	11,86	108,50

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща 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, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 345

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыба-филе	75	72	100	96
Хлеб пшеничный	17	17	23	23
Молоко или вода	13	13	17	17
Яйца	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
Масса полуфабриката		107		143
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса готовых котлет		90		120
Выход		90		120

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
12,92	2,28	8,31	103,00
дети с 12 лет и старше			
17,23	3,04	11,08	137,33

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку второй раз вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, яйцом, добавляют соль, сырые яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	67	67	80	80
Масса каши		141		169
Масло сливочное	9	9	11	11
Выход с маслом		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
6,28	9,94	46,69	300,94
дети с 12 лет и старше			
7,54	11,93	56,03	361,13

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом сливочным

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: коричневый.

Вкус: каши гречневой рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Запах: гречневой рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): сок

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200	200	200	200
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,60	0,00	33,00	136,00
дети с 12 лет и старше			
0,60	0,00	33,00	136,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная рисовая

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	324	24	32	32
Молоко	92	92	122	122
Вода	45	45	60	60
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		147		196
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход с маслом		150		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,23	5,63	25,46	168,47
дети с 12 лет и старше			
5,64	7,50	33,94	224,62

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем уваривают при закрытой крышке на водяной бане. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разварившиеся, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый.

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

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая	60	60	100/60	100/60
Выход		60		100/60

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
60 гр.			
1,14	5,34	4,62	71,40
100 гр.			
1,90	8,90	7,70	119,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый (коричневый).

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): рассольник ленинградский со сметаной

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	80	60	100	75
С 1 ноября-31 декабря	86	60	107	75
С 1 января-28-29 февраля	92	60	116	75
С 1 марта	100	60	125	75
Крупа перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная	4	4	5	5
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы соленые	11/22	12	17/27	15
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	150	150	188	188
Выход супа		200		250
Сметана	4	4	5	5
Выход супа со сметаной		204		255

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,78	5,08	16,53	118,60
дети с 12 лет и старше			
2,22	6,35	20,66	148,25

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): гуляш

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	78	71	87	79
Или мясо на кости	96	71	107	79
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Лук репчатый	11	9	12	10
Томатное пюре	7	7	8	8
Мука пшеничная	1,8	1,8	2	2
Масса тушеного мяса		45		50
Масса соуса		45		50
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
11,57	11,48	2,63	161,10
дети с 12 лет и старше			
12,86	12,76	2,92	179,00

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляют в него пассерованный лук, соль, заливают мясо и тушат еще 25-30 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с луком и томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с лимоном

Номер рецептуры: 375, 377

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	10	10	10	10
Лимон свежий	8	7	8	7
Вода	133	133	133	133
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,06	0,01	10,22	43,00
дети с 12 лет и старше			
0,06	0,01	10,22	43,00

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками.

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар и лимон.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): сырники из творога запеченные с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 321,481

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	118	117	118	117
Крупа манная	10	10	10	10
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Сахар	13	13	13	13
Мука пшеничная	9	9	9	9
Сметана	4	4	4	4
Масса полуфабриката		153		153
Масло сливочное для смазки	2	2	2	2
Масса готовых сырников		130		130
Молоко сгущенное		20		20
Выход сырников с молоком сгущенным		150		150

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
22,24	17,73	137,90	400,13
дети с 12 лет и старше			
22,24	17,73	137,90	400,13

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крупы манную просеивают.

В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/ нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на смазанный маслом противень. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200° С 15-20 минут. Отпускают сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый.

Вкус: творожный.

Запах: творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32**Наименование кулинарного изделия (блюда):** макаронник с мясом**Номер рецептуры:** 479**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. ред. В. Т. Лапшиной, изд-во «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	56	51	67	61
Или говядина 1 категории на кости	69	51	83	61
Или фарш	52	51	62	61
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Масса готовой говядины		32		38
Макароны	46	46	55	55
Масса отварных макаронных изделий		131		157
Лук репчатый	13	11	15	13
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Масса пассерованного лука		6		7
Яйца	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Сухари	4	4	5	5
Масса полуфабриката		177		212
Масса запеченного блюда		150		180
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,84	13,14	35,02	313
дети с 12 лет и старше			
16,61	15,77	42,02	375,6

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин.

Макаронные изделия охлаждают до 75° С и заправляют взбитыми яйцами. Мясо припускают. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 1,5 см, сверху кладут фарш слоем не более 1 см, а на его оставшуюся часть отварных макарон слоем не более 1,5 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С течение 35-40 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромба или квадрата.

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая.

Цвет: корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарша-мясу, умеренно соленый.

Запах: свойственный запеченным макаронам и мясу.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): щи из свежей капусты с картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая	50	40	63	50
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	32	24	41	30
С 1 ноября-31 декабря	34	24	43	30
С 1 января-28-29 февраля	37	24	47	30
С 1 марта	40	24	50	30
Морковь		0		
До 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января	13,3	10	17	13
Лук репчатый	10	8	13	10
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Выход супа		200		250
Сметана	4	4	5	5
Выход супа сметаной		204		255

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,38	4,94	9,33	87,00
дети с 12 лет и старше			
1,72	6,18	11,66	108,75

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): плов из птицы

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	111	96	111	96
Масло растительное	9	9	9	9
Лук репчатый	11	9	11	9
Морковь				
До 1 января	14	11	14	11
С 1 января	15	11	15	11
Томатное пюре	7	7	7	7
Крупа рисовая	47	47	47	47
Масса тушеной птицы		67		67
Масса готового риса с овощами		133		133
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
19,87	25,33	32,13	436,00
дети с 12 лет и старше			
19,87	25,33	32,13	436,00

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Кусочки мяса птицы слегка обжаривают, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса птицы, рис рассыпчатый с овощами.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса птицы - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

Вкус и запах: специфический для тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): напиток из шиповника

Номер рецептуры: 519

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Шиповник	20	20	20	20
Сахар-песок	10	10	10	10
Вода	235	235	235	235
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,68	0,28	19,64	97,00
дети с 12 лет и старше			
0,68	0,28	19,64	97,00

Технология приготовления компот

Целые сушеные плоды промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4	4	4	4
Молоко	100	100	100	100
Вода	120	120	120	120
Сахар	10	10	10	10
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,45	3,60	16,15	117,00
дети с 12 лет и старше			
4,45	3,60	16,15	117,00

Технология приготовления кофейного

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с сыром

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия (макароны)	61	61	61	61
Вода	366	366	366	366
Масса макаронных изделий		175		175
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр	22	20	22	20
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
9,08	7,58	25,50	206,25
дети с 12 лет и старше			
12,10	10,10	34,00	275,00

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным и посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки запеченных макаронных изделий с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным и сыром, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным и сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): яйцо вареное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход		1 шт.		1 шт.

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,10	4,60	0,30	63,00
дети с 12 лет и старше			
5,10	4,60	0,30	63,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из овощей

Номер рецептуры: 143,330

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	88	66	105	79
С 1 ноября-31 декабря	94	66	113	79
С 1 января-28-29 февраля	100	66	122	79
С 1 марта	110	66	132	79
Морковь				
До 1 января	25	17	25	20
С 1 января	27	17	27	20
Лук репчатый	7	6	8	7
Капуста белокочанная	34	27	40	32
Соус		45		54
Сметана	12	12	14	14
Мука пшеничная	3	3	4	4
Вода или отвар	34	34	41	41
Масса белого соуса		34		41
Масло растительное	6	6	7	7
Выход рагу из овощей		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
2,57	9,24	13,27	153,00

дети с 12 лет и старше			
3,08	11,09	15,92	183,60

Технология приготовления

Режут дольками или кубиками картофель и коренья. Коренья пассеруют. Капусту нарезают шашками, припускают. Картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут до готовности.

Соус сметанный. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	80	60	100	75
С 1 ноября-31 декабря	86	60	107	75
С 1 января-28-29 февраля	92	60	116	75
С 1 марта	100	60	125	75
Макароны, лапша, вермишель	8	8	10	10
Морковь		0		
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	10,6	8	13,3	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	2	2	4	4
Вода	140	140	175	175
Выход супа		200		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
2,12	2,22	19,38	106,00
дети с 12 лет и старше			
2,65	2,78	24,23	132,50

Технология приготовления

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	54	54	65	65
Вода	324	324	390	390
Масло сливочное	7	7	8	8
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,77	6,11	41,40	235,65
дети с 12 лет и старше			
4,52	7,33	49,68	282,78

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду /60 л. Воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: отварного риса в сочетании с маслом сливочным, солоноватый.

Запах: отварного риса в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): соус сметанный

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	0,5	0,5	0,5	0,5
Масло сливочное	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода или отвар	11	11	11	11
Масса соуса		10		10
Сметана	10	10	10	10
Выход		20		20

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,31	2,13	0,68	23,06
дети с 12 лет и старше			
0,31	2,13	0,68	23,06

Технология приготовления

Белый соус соединяют со сметаной доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Для белого соуса муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно $\frac{1}{4}$ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: белый.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сметаны.

Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры: 267

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшенная	32	32	42	42
Молоко	86	86	115	115
Вода	43	43	57	57
Сахар	4	4	5	5
Масса каши	1	148	1	197
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		150		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,23	5,63	25,46	168,47
дети с 12 лет и старше			
7,96	8,36	37,31	252,31

Технология приготовления

Пшеничную крупу перебирают, многократно промывают в холодной воде, затем теплой воде, пока вода не станет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой. Добавляют кипящее молоко, соль, сахара, варят до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Горячую кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

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

Запах: пшенной каши в сочетании с молоком и привкусом сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): шанежка с картофелем

Номер рецептуры: 553

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	60	60	90	90
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,5	1,5	23	2,3
Сахар-песок	2,5	2,5	4	4
Масло сливочное	3	3	4,5	4,5
Яйцо	1/7 шт.	6	1/4 шт.	9
Дрожжи прессованные	1,8	1,8	2,7	2,7
Молоко	23	23	35	35
Масса теста		88		132
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	93	70	140	105
С 1 ноября-31 декабря	100	70	150	105
С 1 января-28-29 февраля	108	70	162	105
С 1 марта	117	70	175	105
Картофель отварной		68		102
Молоко	22	22	33	33
Яйца	1/7 шт.	6	1/4 шт.	9
Масло сливочное	6	6	9	9

Сметана	1	1	1,5	1,5
Масса полуфабриката		121		182
Масло растительное для смазки	0,3	0,3	0,5	0,5
Масло сливочное для смазки готовых изделий	1,5	1,5	2,3	2,3
Выход		100		150

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,50	10,33	55,33	356,67
дети с 12 лет и старше			
15,75	15,50	83,00	535,01

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто делят на куски и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные маслом. Оставляют для расстойки на 30-40 минут. После расстойки на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично-сметанной смесью.

Выпекают при температуре 230-240° С в течение 10 мин.

Готовые шанежки смазывают сливочным маслом.

Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, картофельная масса равномерно покрывает поверхность.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис, припущенный с томатом

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	53	53	64	64
Вода или бульон	56	56	67	67
Томатное пюре	8	8	10	10
Масло сливочное	7	7	8	8
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,86	6,06	33,60	204,30
дети с 12 лет и старше			
4,63	7,27	40,32	245,16

Технология приготовления

Крупу промыва..

Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (количество жидкости, положенное по рецептуре уменьшают на 15% от массы крупы, т.к. остается жидкость при промывании крупы). Рис варят при слабом кипении, периодически помешивая, до загустения. Затем вводят томатное пюре пассерованное со сливочным маслом, перемешивают, плотно закрывают крышкой и уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140-160° С до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: рис рассыпчатый с томатом уложен на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: в меру соленый, рассыпчатого риса в сочетании с томатом.

Запах: рассыпчатого риса в сочетании с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша «Дружба»

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	15	15	15	15
Крупа пшено	11	11	11	11
Молоко	105	105	105	105
Вода	72	72	72	72
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		197		197
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,21	7,16	27,84	193,84
дети с 12 лет и старше			
5,21	7,16	27,84	193,84

Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль и сахар, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша из хлопьев овсяных «Геркулес» молочная жидкая

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	32	32	32	32
Молоко	122	122	122	122
Вода	60	60	60	60
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		196		196
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
7,32	9,18	30,04	229,24
дети с 12 лет и старше			
7,32	9,18	30,04	229,24

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают хлопья «Геркулес», при активном помешивании и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: коричневый.

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

Запах: каши «Геркулес» с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 48

Капуста тушеная с рисом с мясом птицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры 1 кат. потрошенные	83	72	95	83
Морковь				
До 1 января	2,5	2	2,9	2,3
С 1 января	2,7	2	3,1	2,3
Лук репчатый	1,2	1	1,4	1,2

Масса тушеной птицы		50		58
Крупа рисовая	5	5	6	6
Капуста свежая	201	161	231	185
Масло растительное	6	6	7	7
Томатное пюре	9	9	10	10
Морковь				
До 1 января	5	4	6,3	5
С 1 января	5,3	4	6,7	5
Лук репчатый	7	6	8	7
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,7	1,7
Сахар	4,5	4,5	5	5,175
Выход капусты тушеной		150		172
Выход капусты тушеной с птицей		200		230

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), крупу рисовую, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Тушеную капусту отпускают с птицей.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с рисом и мясом птицы. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей, с птицей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
12,28	13,07	11,51	223,00
дети с 12 лет и старше			
14,12	15,03	13,24	256,45

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 104,105

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	93	70	117	88
С 1 ноября-31 декабря	100	70	126	88
С 1 января-28-29 февраля	109	70	136	88
С 1 марта	117	70	147	88
Морковь				
До 1 января	8,8	7	11	9
С 1 января	9,3	7	12	9
Лук репчатый	8	7	11	9
Томатное пюре	1,6	1,6	2	2
Масло растительное	1,6	1,6	2	2
Вода	123	123	154	154
Выход		176		220
Фрикадельки мясные готовые		24		30
Выход с мясными фрикадельками		200		250
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	30	27	37	34
Или мясо на кости	37	27	46	34
Или фарш	27,4	27	34,3	34

Лук репчатый	2,9	2,4	4	3
Вода	2,4	2,4	3	3
Яйца	1/20 шт.	2	1/16 шт.	2,5
Масса полуфабриката		32		40
Выход		24		30

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
6,66	4,63	16,35	134,03
дети с 12 лет и старше			
8,33	5,79	20,44	167,54

Технология приготовления супа

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технология приготовления фрикаделек

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с

последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша ячневая вязкая

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа ячневая	46	46	46	46
Молоко	112	112	112	112
Вода	56	56	56	56
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		196		196
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
7,70	7,50	39,72	253,84
дети с 12 лет и старше			
7,70	7,50	39,72	253,84

Технология приготовления

Крупу просеивают.

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: вязкая.

Цвет: коричневый.

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

Запах: каши ячневой с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	57	55	63	61
Вода или бульон	17	17	19	19
Морковь				
До 1 января	25	20	28	22
С 1 января	27	20	29	22
Лук репчатый	8	7	10	8
Томатное пюре	9	9	10	10
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Сахар	2,3	2,3	2,5	2,5
Масса тушеной рыбы		45		50
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		90		100
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
8,66	4,47	4,64	94,50
дети с 12 лет и старше			
9,62	4,97	5,15	105,00

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 52

Рис отварной с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	29	29	35	35
Вода	174	174	210	210
Масло сливочное	4	4	5	5
Масса отварного риса с маслом сливочным		80		96
Морковь				
До 1 января	100	80	120	96
С 1 января	106	80	128	96
Лук репчатый	18	15	21	18

Масло сливочное	5	5	6	6
Масса пассерованных овощей		70		84
Выход		150		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л. воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Морковь лук репчатый мелко шинкуют слегка пассеруют, перемешивают с отварным рисом. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются рис с овощами уложен горкой.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

Вкус: отварного риса в сочетании с овощами, солоноватый.

Запах: отварного риса в сочетании с овощами.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,20	6,76	21,25	176,00
дети с 12 лет и старше			
3,84	8,11	25,50	211,20

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 165

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	140	140	140	140
Вода	60	60	60	60
Макаронные изделия	16	16	16	16
Масло сливочное	2	2	2	2
Сахар	1,6	1,6	1,6	1,6
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,70	5,26	18,88	146,00
дети с 12 лет и старше			
5,70	5,26	18,88	146,00

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в подсоленной воде до полуготовности (макароны 15 мин, лапшу - 10 мин, вермишель - 5 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, варят, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.
Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 54

Морская капуста

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морская капуста	57	56	95	93
Масло растительное	5	5	8	8
Выход		60		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту заправляют маслом растительным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не выше 14° С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: закуска уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.

Вкус: морской капусты в сочетании с маслом растительным, солоноватый.

Запах: морской капусты в сочетании с маслом растительным, солоноватый.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,50	5,10	0,00	75,00
дети с 12 лет и старше			
0,83	8,50	0,00	125,00

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп картофельный с клецками**Номер рецептуры:** 108,109**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	67	50
С 1 ноября-31 декабря	72	50	72	50
С 1 января-28-29 февраля	77	50	77	50
С 1 марта	84	50	84	50
Морковь				
До 1 января	12,5	10	12,5	10
С 1 января	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло растительное	2,5	2,5	2,5	2,5
Клецки готовые		65		65
Мука пшеничная	20	20	20	20
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйца	1/7 шт.	6	1/7 шт.	6
Вода или молоко	31	31	31	31
Масса теста		59		59
Вода	188	188	188	188
Выход супа		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,23	6,28	29,00	193,50
дети с 12 лет и старше			
5,23	6,28	29,00	193,50

Технология приготовления супа

В кипящий бульон кладут картофель нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания арки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофельному супу.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технология приготовления клецек

В воду или молоко кладут сливочное масло, соль, доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 ° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: клецки одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: свойственный изделиям из вареного теста.

Запах: вареного теста.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Ватрушка с творогом**Номер рецептуры:** 540,608**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто дрожжевое		47		78
Мука пшеничная высшего сорта	50	50	50	50
Сахар	2,6	2,6	2,6	2,6
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйца	1/15 шт.	2,6	1/15 шт.	2,6
Дрожжи	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода	20	20	20	20
Мука на подпыл	2,4	2,4	2,4	2,4
Фарш		50		50
Творог	46,8	46	46,8	46
Сахар	2,6	2,6	2,6	2,6
Яйца	1/20 шт.	2	1/20 шт.	2
Мука пшеничная	2	2	2	2
Яйца	1/20шт.	2	1/20шт.	2
Масло растительное (для смазки листов)	0,4	0,4	0,4	0,4
Выход		100		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,47	6,42	34,87	266,67
дети с 12 лет и старше			
13,47	6,42	34,87	266,67

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу вливают подогретую до температуры 35—40°С воду или молоко (60—70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40°С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло сливочное.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на листы, смазанные маслом, дают неполную расстойку, затем деревянным пестиком делают углубление 5 см, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают 6-8 минут 230-240°С.

Фарш творожный: творог пропускают через протирающую машину. Затем добавляют сырые яйца, просеянную муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: золотистого цвета, форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: золотистый.

Вкус: сладкий, свежесыпеченного изделия и творога.

Запах: свежесыпеченного изделия и творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром

Номер рецептуры: 375,376

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	10	10	10	10
Вода	140	140	140	140
Выход с сахаром		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,00	0,00	10,01	41,00
дети с 12 лет и старше			
0,00	0,00	10,01	41,00

Технология приготовления

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 372

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	85	77	95	86
Или мясо на кости	104	77	116	86
Или фарш	78	77	87	86
Хлеб пшеничный	17	17	19	19
Сухари	10	10	11	11
Молоко или вода	21	21	23	23
Масса полуфабриката		113		125
Масло сливочное	6	6	7	7
Масса готовых изделий		90		100
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
16,02	15,75	12,87	257,40
дети с 12 лет и старше			
17,8	17,5	14,3	286

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют соль и перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях. Изделия обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в течение 5 - 7 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь				
До 1 января	55	45	94	75
С 1 января	60	45	100	75
Или свекла				
До 1 января	55	45	94	75
С 1 января	60	45	100	75
Лук репчатый	13	11	21	18
Томатное пюре	15	15	25	25
Масло растительное	5	5	8	8
Сахар	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию икра свекольная

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,38	4,08	9,24	79,20
дети с 12 лет и старше			
2,30	6,80	15,40	132,00

Химический состав на 1 порцию икра морковная

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,26	4,08	8,28	75,00
дети с 12 лет и старше			
2,10	6,80	13,80	125,00

Технология приготовления

Свеклу и морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают

Температура подачи не выше 14° С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: светло – оранжевый - морковной икры и малинового – красный - свекольной.

Вкус: моркови или свеклы, пассерованного лука репчатого и томата.

Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 153

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыбная консерва	32	32	40	40
Крупа рисовая, или перловая, овсяная, пшеничная	4	4	5	5
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	74	56	93	70
С 1 ноября-31 декабря	80	56	100	70
С 1 января-28-29 февраля	86	56	108	70
С 1 марта	94	56	117	70
Морковь				
До 1 января	18	14	23	18
С 1 января	19	14	24	18
Лук репчатый	7	6	10	8
Масло сливочное	3	3	4	4
Вода	160	160	200	200
Выход		200		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
6,78	3,06	11,06	110,40
дети с 12 лет и старше			
8,48	3,83	13,82	138,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно прогретый рыбные консервы, соль, доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): азу

Номер рецептуры: 364

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	80	79	80	79
Или мясо на кости	107	79	107	79
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	160	120	160	120
С 1 ноября-31 декабря	172	120	172	120
С 1 января-28-29 февраля	185	120	185	120
С 1 марта	200	120	200	120
Лук репчатый	18	15	18	15
Масло сливочное	7	7	7	7
Томат-пюре	9	6	9	6
Огурцы соленые	20/33	18	20/33	18
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масса тушеного мяса		50		50
Масса готовых овощей		150		150
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
11,15	12,98	19,78	247
дети с 12 лет и старше			
11,15	12,98	19,78	247

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Мясо нарезают брусочками по 10-15 гр., тушат, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62**Наименование кулинарного изделия (блюда):** крендель сахарный**Номер рецептуры:** 415**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов -
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под
ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	56	56	56	56
Сахар	16	16	16	16
Масло сливочное	14	14	14	14
Яйцо	1/6 шт.	7	1/6 шт.	7
Дрожжи (прессованные)	4	4	4	4
Молоко или вода для замеса теста	20	20	20	20
Масса теста		108		108
Сахар для посыпки	6	6	6	6
Масло растительное для смазки листов	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо для смазки кренделя	1/40 шт.	1	1/40 шт.	1
Выход		100		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
7,00	11,20	58,50	364,00
дети с 12 лет и старше			
7,00	11,20	58,50	364,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу вливают подогретую до температуры 35—40° С воду или молоко (60—70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40° С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло сливочное.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет отделяться от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Дрожжевое тесто разделяют на кусочки, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки 30-40 минут.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски, которые подкатывают в жгут и свертывают его в форму восьмерки. Крендели – полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом

листы, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220- 250° С 10-15 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма восьмерки, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет: от желтого до светло - коричневого.

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): кисломолочный продукт

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кисломолочный продукт (бифидок, или снежок, или ряженка, или йогурт или др.)	206	200	206	200
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,80	5,00	8,00	106,00
дети с 12 лет и старше			
5,80	5,00	8,00	106,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с жидкостью.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: соответствует.

Запах: соответствует.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): печень, тушенная в соусе

Номер рецептуры: 282,442

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень	77	64	86	71
Мука пшеничная	2,7	2,7	3	3
Масса полуфабриката		67		74
Масло сливочное	4,5	4,5	5	5
Масса тушеной печени		45		50
Соус сметанный		45		50
Мука пшеничная	1,2	1,2	1,3	1,3
Масло сливочное	1,2	1,2	1,3	1,3
Отвар или вода	25	25	28	28
Масса соуса		23		25
Сметана	33	23	25	25
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
11,97	6,93	4,95	129,60
дети с 12 лет и старше			
13,30	7,70	5,50	144,00

Технология приготовления

Печень нарезают на порции, посыпают солью, панируют в муке, слегка обжаривают до полуготовности (5-10 минут). Затем печень заливают соусом сметанным и тушат в течение 15-20 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки печени в соусе.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: печени в сочетании со сметанным соусом, солоноватый.

Запах: макаронные изделия.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 65

Гренка молочная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб или батон	75	75	75	75
Яйцо	½ шт.	20	½ шт.	20
Молоко	15	15	15	15
Масло сливочное для смазки	3	3	3	3
Выход		100		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, кусочки батона или хлеба помещают в яично-молочную смесь. Перекладывают на противень и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С 5-10 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки хлеба или батона в яично-молочной смеси

Консистенция: мягкая.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – белый.

Вкус и запах: приятный, хлеба в сочетании с омлетной смесью.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
8,68	5,52	37,78	235,00
дети с 12 лет и старше			
8,68	5,52	37,78	235,00

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 374

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	87	79	87	79
Или мясо на кости	107	79	107	79
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	153	115	153	115
С 1 ноября-31 декабря	164	115	164	115
С 1 января-28-29 февраля	177	115	177	115
С 1 марта	192	115	192	115
Лук репчатый	18	15	18	15
Масло сливочное	7	7	7	7
Томат-пюре	7	7	7	7
Масса тушеного мяса		50		50
Масса готовых овощей		150		150
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,66	12,92	17,21	235,00
дети с 12 лет и старше			
10,66	12,92	17,21	235,00

Технология приготовления

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо слегка обжаривают, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль и бульон (продукт должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): булочка дорожная

Номер рецептуры: 565

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	62	62	62	62
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2	2	2	2
Сахар-песок	12	12	12	12
Яйцо	1/7 шт.	6	1/7 шт.	6
Масло сливочное	13	13	13	13
Масло сливочное для смазки	2	2	2	2
Дрожжи прессованные	0,7	0,7	0,7	0,7
Вода или молоко	31	31	31	31
Масса полуфабриката без крошки		114		114
Крошка:				
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса полуфабриката с крошкой		118		118
Масло растительное для смазки листов	0,6	0,6	0,6	0,6
Выход		100		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
7,00	13,83	55,83	376,67
дети с 12 лет и старше			
7,00	13,83	55,83	376,67

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет отделяться от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Дрожжевое тесто разделяют на кусочки, придавая им овальную форму, делают надрезы – 3-4, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают крошкой. Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито. Булочки можно выпекать различной формы.

Выпекают при температуре 230-240° С в течение 8-10 мин.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность посыпана крошкой.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 90,91

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный или батон	30	30	50	50
Масло сливочное	10	10	12	12
Сыр твердых сортов	11	10	16	15
Выход		50		77

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,68	10,34	14,89	171,00
дети с 12 лет и старше			
7,38	13,40	24,76	250,00

Технология приготовления

Масло сливочное и сыр зачищают. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде. Ломтики хлеба или батона намазывают сливочным маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с маслом сливочным и сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с маслом сливочным и сыром.

Запах: хлеба (батона) с маслом сливочным и сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	170	128	205	154
С 1 ноября-31 декабря	183	128	220	154
С 1 января-28-29 февраля	197	128	237	154
С 1 марта	214	128	257	154
Молоко	23	23	28	28
Молоко кипяченое		22		27
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,12	5,10	18,57	132,60
дети с 12 лет и старше			
3,74	6,12	22,28	159,12

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): картофель отварной

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	239	150	239	180
С 1 ноября-31 декабря	257	150	257	180
С 1 января-28-29 февраля	237	150	237	180
С 1 марта	301	150	301	180
Масса отварного картофеля		131		175
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,00	4,91	22,07	144,60
дети с 12 лет и старше			
3,60	5,89	26,48	173,52

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. Поливают готовый картофель с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты рубленные из птицы

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	97	85	97	85
Мякоть птицы		47		47
Хлеб пшеничный	11	11	11	11
Вода	15	15	15	15
Сухари	6	6	6	6
Мааса полуфабриката		75		75
Масса готовых изделий		60		60
Масло сливочное	6	6	6	6
Выход		60		60

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,62	12,68	7,61	214,20
дети с 12 лет и старше			
15,13	14,09	8,45	238,00

Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, или биточки, или шницели. Панируют в сухарях Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и

доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - на разрезе, а на поверхности - коричневый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	214	171	256	205
Масло растительное	6	6	7	7
Томатное пюре	9	9	11	11
Морковь				
До 1 января	5	4	6,3	5
С 1 января	5,3	4	6,7	5
Лук репчатый	7	6	8	7
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,8	1,8
Сахар	4,5	4,5	5,5	5,5
Выход капусты тушеной		150		180

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,00	5,40	15,90	124,50
дети с 12 лет и старше			
3,60	6,48	19,08	149,40

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), крупу рисовую, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	89	81	89	81
Или мясо на кости	110	81	110	81
Крупа рисовая	34	34	43	34
Масло растительное	8	8	8	8
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь				
До 1 января	15	12	15	12
С 1 января	16	12	16	12
Вода или овощной отвар	120	120	120	120
Масса отварного мяса		50		50
Масса гарнира		150		150
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
14,86	16,58	22,8	294
дети с 12 лет и старше			
14,86	16,58	22,8	294

Технология приготовления

Крупку промывают. Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют пассерованные овощи, заливают бульоном или отваром и дают закипеть, добавляют крупу рисовую, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиком (10-15 гр.), уложено на тарелку с рисом рассыпчатым и овощами.

Консистенция: мяса-мягкая, нежная; риса-мягкая.

Цвет: мяса-серый, риса и овощей-светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 73

Суп «Волна» с мясом птицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	15	13	15	13
Или филе куриное охлажденное	13,1	13	13,1	13
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4

Лук репчатый	4	3	4	3
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	166	125	166	125
С 1 ноября-31 декабря	179	125	179	125
С 1 января-28-29 февраля	193	125	193	125
С 1 марта	209	125	209	125
Морковь				
До 1 января	16	13	16	13
С 1 января	17	13	17	13
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло коровье сладкосливочное	4	4	4	4
Яйцо	½ шт.	20	½ шт.	20
Вода или бульон	180	180	180	180
Выход супа		250		250
Птица отварная		10		10
Выход супа с мясом птицы		260		260

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с

последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

В кипящий бульон или воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные лук репчатый и морковь, отварное тертое яйцо и доводят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 75° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части картофель, овощи, отварное тертое яйцо.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам и отварному яйцу.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или

гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,31	7,55	18,48	206,00
дети с 12 лет и старше			
10,31	7,55	18,48	206,00

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из плодов или ягод сушеных (кураги)

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курага	20	37*	20	37*
Сахар-песок	10	10	10	10
Вода	213	213	213	213
Выход		200		200

***масса сухофруктов отварных**

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,04	0,00	20,98	87,00
дети с 12 лет и старше			
1,04	0,00	20,98	87,00

Технология приготовления компот

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут
Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма кураги сохранена, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, кураги - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги.

Запах: кураги.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 375, 376

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	3	3	3	3
Молоко сгущенное с сахаром	38	38	38	38
Вода	109	109	109	109
Выход с сахаром		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
2,74	3,23	24,11	138,00
дети с 12 лет и старше			
2,74	3,23	24,11	138,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар, сгущенное молоко и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом сгущенного молока.

Запах: свойственный сгущенному молоку и чаю.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 76

Пицца школьная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто дрожжевое		60		90
Мука пшеничная высшего сорта	38	38	57	57
Сахар	2	2	3	3
Масло сливочное	2	2	3	3
Яйцо	1/20шт.	2	1/13шт.	3
Дрожжи (прессованные)	1,1	1,1	1,7	1,7

Молоко или вода	15	15	23	23
Начинка:				
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные	67	58	101	87
Отварная мякоть птицы (без кожи и костей)		25		
Сыр	10,4	10	15,6	15
Помидоры свежие	12	10	18	15
Лук репчатый	7	6	11	9
Томатное пюре	10	10	15	15
Или томатная паста	4	4	6	6
Масса начинки		55		83
Масло растительное для смазки листов	0,3	0,3	0,5	0,5
Яйцо для смазки пиццы	1/27 шт.	1,5	1/17 шт.	2,3
Масса полуфабриката		113		170
Выход		100		150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу

накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С На 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло сливочное.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из дрожжевого теста формуют шарики, которые раскатывают до толщины 0,5-0,7 мм, укладывают на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, затем делают углубление, которое смазывают томатной пастой (пюре), добавляют отварную мякоть птицы без кожи и костей, нарезанную мелкими кубиками, репчатый лук, нарезанный полукольцами, сверху укладывают помидоры, посыпают тертым сыром. Края верха смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма соответствующая.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свежесыпеченного изделия с фаршем.

Запах: свежесыпеченного изделия с фаршем.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

дети с 7-11 лет			
12,45	8,59	6,33	245,00
дети с 12 лет и старше			
18,68	12,89	9,50	367,50

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под
ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	100	100	125	125
Вода	10	10	13	13
Крупа рисовая, или манная, или кукурузная, или хлопья «Геркулес»	12	12	15	15
Или ячневая, или гречневая, или перловая, или пшено	16	16	20	20
Масло сливочное	1,6	1,6	2	2
Сахар	2	2	2,5	2,5
Выход		200		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,40	3,82	16,56	114,20
дети с 12 лет и старше			
4,25	7,78	20,70	142,75

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. При отпуске суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - разваренная крупа, на поверхности – масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части - белый с кремовым оттенком, на поверхности - слой желтого сливочного масла.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из яблок

Номер рецептуры: 352

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	34	30	34	30
Вода	202	202	202	202
Сахар	15	15	15	15
Крахмал картофельный	8	8	8	8
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Кисель из яблок			
0,13	0,12	24,28	100,00

Технология приготовления

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: светло-желтый.

Вкус: яблок, кисло-сладкий.

Запах: яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 79

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из свежих плодов

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под
ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	45,4	40	45,4	40
Груши свежие	44,4	40	44,4	40
Сахар	15	15	15	15
Вода	171	171	171	171
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,16	0,16	18,89	79,00
дети с 12 лет и старше			
0,16	0,16	18,89	79,00

Технология приготовления

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом огне не более 6-8 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок или груш.

Запах: яблок или груш.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с шиповником

Номер рецептуры: 375,376

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	10	10	10	10
Шиповник	10	10	10	10
Вода	130	130	130	130
Выход с сахаром		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,14	14,84	69,00	0,14
дети с 12 лет и старше			
0,14	14,84	69,00	0,14

Технология приготовления

Целые сушеные плоды промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют заварку чая. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий, шиповника.

Запах: свойственный чаю с шиповником.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 313

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	140	139	168	167
Крупа манная	10	10	12	12
Вода или молоко для каши	36	36	43	43
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Сахар	10	10	12	12
Сметана	5	5	6	6
Сухари	5	5	6	6
Масло сливочное	5	5	6	6
Масса готовой запеканки		150		180
Молоко сгущенное		20		20
Выход с молоком сгущенным		150/20		180/20

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
31,04	13,71	29,95	382
дети с 12 лет и старше			
37,03	16,16	33,91	447

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В горячую воду добавляют манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 град. С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя 3 - 4 см. Готовую запеканку поливают молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Сверху полита молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога в сочетании с молоком сгущенным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с джемом или повидлом

Номер рецептуры²

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный или батон	70	70	70	50
Джем или повидло	10,1	10	10,1	10
Выход		80		80

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,37	0,56	41,30	190,00
дети с 12 лет и старше			
5,37	0,56	41,30	190,00

Технология приготовления

Кусочки хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с джемом или повидлом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба или батона с джемом или повидлом.

Запах: хлеба или батона с джемом или повидлом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): ватрушка с джемом или повидлом

Номер рецептуры: 540,608

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто дрожжевое		47		78
Мука пшеничная высшего сорта	50	50	50	50
Сахар	2,6	2,6	2,6	2,6
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйца	1/15 шт.	2,6	1/15 шт.	2,6
Дрожжи	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода	20	20	20	20
Мука на подпыл	2,4	2,4	2,4	2,4
Фарш (джем или повидло)	50,2	50	50,2	50
Масло растительное (для смазки листов)	0,4	0,4	0,4	0,4
Выход		100		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,59	2,37	58,40	299,00
дети с 12 лет и старше			
5,59	2,37	58,40	299,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу вливают подогретую до температуры 35—40° С воду или молоко (60—70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40° С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло сливочное.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на листы, смазанные маслом, дают неполную расстойку, затем деревянным пестиком делают углубление 5 см, которое заполняют начинкой-джемом или повидлом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают 6-8 минут 230-240° С.

Температура подачи 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: золотистого цвета, форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: золотистый.

Вкус: сладкий, свежесыпеченного изделия и джема (повидла).

Запах: свежесыпеченного изделия и джема (повидла).

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84**Наименование кулинарного изделия (блюда):** вареники с картофелем

отварные с маслом сливочным

Номер рецептуры: 393,394,395,467**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов -

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/

Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто для вареников				
Мука пшеничная	58	58	58	58
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Вода	23	23	23	23
Тесто для вареников		83		83
Фарш картофельный с луком		103		103
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	120	90	120	90
С 1 ноября-31 декабря	129	90	129	90
С 1 января-28-29 февраля	139	90	139	90
С 1 марта	150	90	150	90
Лук репчатый	31	26	31	26
Масло растительное	4	4	4	4
Масса пассерованного лука		14		14
Вареники полуфабрикат		175		175
Масса вареных вареников		200		200
Масло сливочное	10	10	10	10
Выход с маслом сливочным		200/10		200/10

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
8,94	12,29	50,96	363,00
дети с 12 лет и старше			
8,94	12,29	50,96	363,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В муку добавляют нагретую до 30-35° С воду. Затем вводят яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 минут.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5- мм. Края раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают яйцом. На середину смазанной полосы кладут рядами шарики фарша на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают вареники. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформированные вареники укладывают в ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки. Затем вареники отпускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 минут.

Фарш картофельный луком. Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают и смешивают с пассерованным до готовности луком.

Подают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: фарша-мягкая, теста-слегка плотная.

Цвет: светло-желтый или светло-кремовый.

Вкус: солоноватый, свойственный для пресного теста и фарша.

Запах: свойственный для пресного теста и фарша.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 85

Морская капуста с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морская капуста	45	44	75	73
Масло растительное	6	5	8	8
Яйцо	1/3 шт.	12	½ шт.	20
Выход		60		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями

Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Морскую капусту заправляют маслом растительным, добавляют мелко рубленое яйцо. Яйцо можно положить при подаче сбоку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не выше 14° С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: закуска уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый-морской капусты, желтка яйца-желтый, белка яйца-белый.

Вкус: морской капусты и отварного яйца в сочетании с маслом растительным, солоноватый.

Запах: морской капусты и отварного яйца в сочетании с маслом растительным, солоноватый.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,92	6,26	0,08	85,20
дети с 12 лет и старше			
3,20	10,44	0,14	142,00

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар)

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 86

Зеленый горошек с луком репчатым

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, 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	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Зеленый горошек консервированный	80	52	132	86
Лук репчатый	7	6	12	10
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		60		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и шинкуют. Ингредиенты перешивают и заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного класса.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: закуска уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, репчатого лука - белый.

Вкус: зеленого горошка с луком репчатым в сочетании с маслом растительным, умеренно соленый.

Запах: зеленого горошка с луком репчатым в сочетании с маслом растительным.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,69	3,11	3,87	50,00
дети с 12 лет и старше			
2,82	5,18	6,45	83,33

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя

Номер рецептуры: 113,114

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Лапша домашняя		16		20
Или макаронные изделия		16		20
Масса вареной лапши		40		50
Морковь				
До 1 января	5	4	6,3	5
С 1 января	5,3	4	6,7	5
Лук репчатый	5	4	6	5
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	190	190	238	238
Выход супа		200		250
Лапша домашняя				
Мука пшеничная	14	14	18	18
Мука на подпыл	1	1	1,2	1,2
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Вода	3	3	4	4
Выход лапши домашней		16		20

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
1,96	4,44	11,36	90,00
дети с 12 лет и старше			
2,45	5,55	14,20	112,50

Технология приготовления супа

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут пассированные лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лук, морковь и лапша сохранили форму.

Консистенция: лука и моркови - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, пассированных овощей, лапши.

Запах: пассированных овощей и лапши.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): фрикадельки (из говядины)

Номер рецептуры: 280

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мясо жилованное	76	69	76	69
Или мясо на кости	94	69	94	69
Или фарш	70	69	70	69
Хлеб пшеничный	15	15	15	15
Молоко или вода	20	20	20	20
Лук репчатый	8	7	8	7
Мука пшеничная	9	9	9	9
Масса полуфабриката		118		118
Масло растительное	9	9	9	9
Выход		100		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,36	13,74	13,72	235,00
дети с 12 лет и старше			
13,36	13,74	13,72	235,00

Технология приготовления

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-1 г, панируют в муке, слегка обжаривают, перекладывают в небольшую посуду, добавляют воды и тушат 40 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый

Вкус: тушеного мяса, солоноватый.

Запах: тушеного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): соус красный основной

Номер рецептуры: 456

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Бульон или вода	30	30	30	30
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масло сливочное	0,9	0,9	0,9	0,9
Томатное пюре	6	6	6	6
или томатная паста	2,4	2,4	2,4	2,4
Морковь				
До 1 января	5	4	5	4
С 1 января	5,3	4	5,3	4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,4	1,2
Сахар	0,8	0,8	0,8	0,8
Выход		30		30

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,34	0,59	2,66	16,00
дети с 12 лет и старше			
0,34	0,59	2,66	16,00

Технология приготовления

Очищенные корни нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томатное пюре (пасту) при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160° С, периодически помешивая, в на плитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80° С и разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: красный.

Вкус: умеренно соленый, томата и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба соленая (порциями)

Номер рецептуры: 456

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сельдь	105	60	175	100
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,44	10,26	0,00	134,40
дети с 12 лет и старше			
17,4	17,1	0	224

Технология приготовления

Рыбу разделывают на чистое филе (без кожи и костей), нарезают порционно.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: серый.

Вкус: соленой сельди.