

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Рощинская средняя общеобразовательная школа»**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ  
КАРТЫ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
БЛЮД**

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Зеленый горошек (или кукуруза) отварные консервированные

**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 с жидкостью	92	60	154	100
Или кукуруза (или фасоль) консервированная с жидкостью	100	60	167	100
Или горошек зеленый консервированный без жидкости	60	60	100	100
Или кукуруза (или фасоль) консервированная без жидкости	60	60	100	100
Выход		60		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
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) прогревают в собственном отваре, отвар сливают, охлаждают.

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

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кофейный напиток с молоком (или кофейный напиток с молоком сгущенным)

**Номер рецептуры:** 379,380

**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
Кофейный напиток с молоком				
Кофейный напиток	5	5	5	5
Молоко	100	100	100	100
Вода	120	120	120	120
Сахар	20	20	20	20
Выход		200		200
Кофейный напиток с молоком сгущенным				
Кофейный напиток	5	5	5	5
Молоко сгущенное с сахаром	40	40	40	40
Вода	200	200	200	200
Выход		200		200

### Химический состав на 1 порцию кофейный напиток с молоком

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,58	2,68	28,34	151,80
дети с 12 лет и старше			
3,58	2,68	28,34	151,80

### Химический состав на 1 порцию кофейный напиток с молоком сгущенным

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,46	3,5	25,9	149
дети с 12 лет и старше			
3,46	3,5	25,9	149

### Технология приготовления кофейного напитка с молоком

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.

#### **Технология приготовления кофейного напитка с молоком сгущенным**

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 молоко сгущенное, 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 (или сгущенного молока).

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока (или сгущенного молока).

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Зеленый горошек (или кукуруза) отварные консервированные

**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 с жидкостью	39	25	39	25
Или кукуруза (или фасоль) консервированная с жидкостью	42	25	42	25
Или горошек зеленый консервированный без жидкости	25	25	25	25
Или кукуруза (или фасоль) консервированная без жидкости	25	25	25	25
Выход		25		25

#### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
25 гр.			
0,78	0,05	1,63	10,00

#### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

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

#### Требования к качеству

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Овощи натуральные соленые (или свежие)

**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	60	110	100
Или огурцы соленые*	66	60	110	100
Помидоры или огурцы соленые с рассолом*	109	60	182	100
Или помидоры свежие*	71	60	118	100
Или огурцы свежие*	63	60	105	100
Выход		60		100

**\*в меню не допускается включать одни и те же блюда в течение двух последующих дней.**

### 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
Огурцы свежие 60 гр.			
0,48	0,06	1,5	8,4

Огурцы соленые 60 гр.			
0,48	0,06	1,02	7,8
Помидоры свежие 60 гр.			
0,66	0,12	2,28	14,4
Помидоры соленые 60 гр.			
0,66	0,06	2,1	12

### **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.

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

### **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 с мясом птицы или говядины

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
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 или бульон	135	135	169	169
Выход супа		200		250
Говядина отварная или птица отварная (филе без кожи и костей)		8		10
Выход супа с мясом птицы или говядины		208		260

### Химический состав на 1 порцию 208 гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп картофельный с бобовыми с мясом говядины			
6,76	5,74	16,99	141,60
Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы			
6,38	5,48	16,99	138,40

### Химический состав на 1 порцию 260 гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп картофельный с бобовыми с мясом говядины			
8,45	7,18	21,24	177,00
Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы			
7,98	6,85	21,24	173

### Технология приготовления

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 куску 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.

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

Подготовленный горох кладут в воду (бульон), доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом птицы или говядины.

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):** Птица отварная или тушенная

**Номер рецептуры:** 288

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	132	115	132	115
Или филе куриное охлажденное	103	102	103	102
Лук репчатый	4	3	4	3
Морковь				
До 1 января	2,5	2	2,5	2
С 1 января	2,7	2	2,7	2
Выход		80		80

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
16,88	10,88	0,00	168,80
дети с 12 лет и старше			
16,88	10,88	0,00	168,80

### Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порцию.

Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.

Также птицу можно тушить. Порционные кусочки цыплят кладут в посуду, добавляют горячую воду и тушат до готовности, за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные морковь и лук репчатый.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый, отварной или тушеной птицы.

Запах: отварной или тушеной птицы.

## 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	193	145	227	171
С 1 ноября-31 декабря	207	145	245	171
С 1 января-28-29 февраля	223	145	263	171
С 1 марта	242	145	286	171
Молоко	26	26	31	31
Молоко кипяченое		25		30
Масло сливочное	6	6	7	7
Выход		170		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,54	5,78	21,06	150,28
дети с 12 лет и старше			
4,16	6,80	24,76	176,80

### 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):** Бефстроганов из отварной говядины

**Номер рецептуры:** 366,442

**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, 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
Говядина 1 категории бескостная	88	80	88	80
Или говядина 1 категории на кости	109	80	109	80
Морковь				
До 1 января	4,4	3,5	4,4	3,5
С 1 января	4,7	3,5	4,7	3,5
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Масса отварного мяса		50		50
Морковь				
До 1 января	7,5	6	7,5	6
С 1 января	8	6	8	6
Соус сметанный		50		50
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода или отвар	29	29	29	29
Масса белого соуса		29		29
Сметана	29	29	29	29
Выход		100		100

**Химический состав на 1 порцию**



Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
15,13	13,80	2,40	194,00
дети с 12 лет и старше			
15,13	13,80	2,40	194,00

### **Технология приготовления**

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3\*3\*30 мм и соединяют с отварной протертой морковью, сметанный соусом и тушат 5-10 минут в посуде с закрытой крышкой.

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

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки мяса сохранена и вместе с соусом уложен горкой на тарелку. Гарнир уложен сбоку.

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

Цвет: мяса – светло-коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша вязкая молочная

**Номер рецептуры:** 173,174

**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 пшеничная, или пшено	49	49	62	62
Или хлопья «Геркулес», или рисовая, или манная	43	43	54	54
Молоко	98	98	123	123
Вода для пшеничной и пшенной круп	59	59	74	74
Или вода для рисовой, манной круп, хлопьев «Геркулес»	62	62	78	78
Сахар	5	5	6	4
Масса каши		195		244
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		200		250

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Каша вязкая молочная пшеничная 200 гр.			
8,09	7,3	42,36	267
Каша вязкая молочная пшеничная 200 гр.			
8,33	8,33	41,40	274
Каша вязкая молочная «Геркулес» 200 гр.			
7,99	9,38	35,51	257
Каша вязкая молочная рисовая 200 гр.			
5,73	7,14	40,65	249

Каша вязкая молочная манная 200 гр.			
7,14	7,14	39,22	249

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Каша вязкая молочная пшеничная 250 гр.			
10,11	9,13	52,95	333,75
Каша вязкая молочная пшеничная 250 гр.			
10,41	10,41	51,75	342,50
Каша вязкая молочная «Геркулес» 250 гр.			
9,99	11,73	44,39	321,25
Каша вязкая молочная рисовая 250 гр.			
7,16	8,93	50,81	311,25
Каша вязкая молочная манная 250 гр.			
8,93	8,93	49,03	311,25

### Технология приготовления

Крупы просеивают или перебирают, промывают.

Подготовленную крупу (пшеничную, пшено, хлопья «Геркулес», манную) засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Крупу рисовую засыпают в кипящую воду и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

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, каша заправлена растопленным сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы.

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

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

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из ягод свежих,

кисель из яблок, кисель из кураги

**Номер рецептуры:**350,352,355

**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.

**Кисель из ягод свежих**

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Клюква свежая	21	20	21	20
Или брусника	20,2	20	20,2	20
Или смородина черная	20,4	20	20,4	20
Или свежемороженая ягода в ассортименте	20,2	20	20,2	20
Вода	186	186	186	186
Сахар	20	20	20	20
Крахмал картофельный	9	9	9	9
Выход		200		200

**Химический состав на 1 порцию**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Кисель из клюквы			
0,1	0	29,08	116,8
Кисель из брусники			
0,14	0	29,56	118,8
Кисель из черной смородины			
0,2	0	29,74	119,8

### **Технология приготовления**

Свежую ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

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: красный.

Вкус: сладкий, клюквы, или брусники, или смородины.

Запах: клюквы, или брусники, или смородины.

### **Кисель из яблок свежих**

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	197	197	197	197
Сахар	20	20	20	20
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			
0,12	0	30,12	121

### **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.

### Кисель из кураги

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курага	20	20	20	20
Вода	220	220	220	220
Сахар	20	20	20	20
Крахмал картофельный	9	9	9	9
Выход		200		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Кисель из кураги			
1,04	0	41,24	169,2

### Технология приготовления

Курагу промывают, заливают горячей одой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, 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: коричневый.

Вкус: сладкий, кураги.

Запах: сладкий, кураги.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты, биточки, шницели (из говядины)

**Номер рецептуры:** 372

**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
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	56	51	70	64
Или мясо на кости	69	51	87	64
Хлеб пшеничный	9	9	11	11
Сухари	7	7	9	9
Молоко или вода	11	11	14	14
Лук репчатый	6	5	7	6
Масса полуфабриката		75		94
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых изделий		60		75

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,17	7,08	8,89	143,50
дети с 12 лет и старше			
12,84	8,38	11,23	170,16

### Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют измельченный лук репчатый, 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 доводят 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.

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) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из говядины

Номер рецептуры: 279

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
Мясо жилованное	56	51	56	51
Вода	8	8	8	8
Крупа рисовая	6	6	6	6
Масса готового рассыпчатого риса		20		20
Лук репчатый	29	24	29	24
Масло растительное	4	4	4	4
Масса пассерованного лука		12		12
Мука пшеничная	5	5	5	5
Масса полуфабриката		94		94
Масса готовых тефтелей		80		80
Масло растительное	4	4	4	4
Выход		80		80

### 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 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
Горбуша потрошенная с головой	109	73	109	73
Терпуг неразделанный	158	73	158	73
Минтай разделанный, потрошенный	111	73	111	73
Хек потрошенный без головы	103	73	103	73
Рыба-филе промышленного производства	77	73	77	73
Крупа рисовая	5	5	5	5
Лук репчатый	15	13	15	13
Мука пшеничная	8	8	8	8
Масса полуфабриката		107		107
Масло растительное	9	9	9	9
Масса тушеных тефтелей		90		90
Выход		90		90

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
11,92	8,25	9,17	165
дети с 12 лет и старше			
11,92	8,25	9,17	165

### 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. 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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	98	85	130	113
Или филе куриное охлажденное	48	47	63	62
Мякоть птицы без кожи и костей		47		62
Хлеб пшеничный	7	7	9	9
Лук репчатый	10	8	12	10
Вода или молоко	11	11	15	15
Сухари	6	6	8	8
Масса полуфабриката		75		100
Масса готовых изделий		60		80
Масло растительное для смазки противня	6	6	8	8
Выход готовых изделий		60		80

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
9,59	7,44	7,28	148,35
дети с 12 лет и старше			
12,54	10,01	9,52	196,00

### Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде (или молоке) хлебом, добавляют измельченный репчатый лук, 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, на поверхности - коричневый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 15

Соус сметанный с томатом

## 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
Сметана	6	6	6	6
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Вода или отвар	19	19	19	19
Томатное пюре	2,5	2,5	2,5	2,5
Или томатная паста	1	1	1	1
Выход		25		25

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают. Подготовленное томатное пюре (пасту) уваривают при слабом кипении до половины первоначально объема, соединяют с соусом, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения еще раз.

## 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: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

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

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			
0,45	2,89	1,88	38
дети с 12 лет и старше			
0,45	2,89	1,88	38

Подписи:

Заведующий производством

Повар



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 16

## 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 с жидкостью	80	52	132	86
Или зеленый горошек консервированный без жидкости	52	52	86	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) № 17

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из смеси сухофруктов

**Номер рецептуры:** 349

**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
Сухофрукты	20	50*	20	50*
Сахар-песок	15	15	15	15
Вода	200	200	200	200
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			
0,08	0,00	35,00	141,40
дети с 12 лет и старше			
0,08	0,00	35,00	141,40

### Технология приготовления компот

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

Температура подачи не выше 20°C.

### 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.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Омлет натуральный

**Номер рецептуры:** 210

**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	2 шт.	80	2 шт.	80
Молоко	54	54	54	54
Масса омлетной смеси		130		130
Масло сливочное	5	5	5	5
Масса готового омлета		127		127
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход		130		130

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,97	15,34	3,07	192,4
дети с 12 лет и старше			
10,97	15,34	3,07	192,4

### Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % раствора 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.

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.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сельдь с луком репчатым

**Номер рецептуры:** 103

**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	84	48	140	80
Лук репчатый	10	8	15	13
Масло растительное	6	6	10	10
Выход		60		100

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
8,28	10,10	0,66	128,00
дети с 12 лет и старше			
13,80	16,83	1,10	213,33

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками порционно, добавляют нашинкованный бланшированный репчатый лук, заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14° С.

#### Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: серый-сельди, лука репчатого-белый.

Вкус: солоноватый, соленой сельди в сочетании с луком репчатым и растительным маслом.

Запах: соленой сельди в сочетании с луком репчатым и растительным маслом.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с молоком

**Номер рецептуры:** 684,685

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапиной

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	1	1	1	1
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	15	15	15	15
Молоко	51	50	51	50
Вода	85	85	85	85
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	17,39	91,00
дети с 12 лет и старше			
1,40	1,60	17,39	91,00

### 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):** Картофель отварной

**Номер рецептуры:**426

**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
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	198	149	263	198
С 1 ноября-31 декабря	213	149	283	198
С 1 января-28-29 февраля	229	149	305	198
С 1 марта	249	149	331	198
Масса отварного картофеля		145		193
Масло сливочное	7	7	9	9
Выход		150		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,28	8,45	21,91	175,80
дети с 12 лет и старше			
4,37	11,27	29,21	234,60

### Технология приготовления

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на

слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. Поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные, с маслом сливочным.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: вареного картофеля и сливочного масла.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Борщ с капустой и картофелем со сметаной и с мясом птицы или говядины

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
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	2	2	4	4
Или томатная паста	1,2	1,2	1,6	1,6
Масло растительное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Вода или бульон	160	160	200	200
Выход супа		200		250
Говядина отварная или птица отварная (филе без кожи и костей)		8		10
Сметана	5	5	5	5
Выход супа со сметаной и с мясом птицы или говядины		213		265

**Химический состав на 1 порцию 213 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и с мясом говядины			
4,32	6,67	7,87	118,96
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и с мясом птицы			
3,94	6,41	7,87	115,74

**Химический состав на 1 порцию 265 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и с мясом говядины			
5,37	8,30	9,79	148,00
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и с мясом птицы			
4,9	7,97	9,79	144

### **Технология приготовления**

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

В кипящую воду (бульон) 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.

Отпускают борщ с мясом птицы или говядины и со сметаной.

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 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
Горбуша потрошенная с головой	107	72	107	72
Терпуг неразделанный	156	72	156	72
Минтай разделанный, потрошенный	110	72	110	72
Хек потрошенный без головы	101	72	101	72
Рыба-филе промышленного производства	75	72	75	72
Хлеб пшеничный	17	17	17	17
Молоко или вода	13	13	13	13
Яйца	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Масса полуфабриката		107		107
Масло растительное	5	5	5	5
Масса готовых котлет		90		90

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
12,92	5,28	8,31	130,00
дети с 12 лет и старше			
12,92	5,28	8,31	130,00

### 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.

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 рассыпчатая

**Номер рецептуры:** 171

**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 гречневая	67	67	89	89
Или рисовая	51	51	68	68
Или ячневая, перловая	47	47	63	63
Или пшенная, пшеничная	56	56	75	75
Масса каши		141		188
Масло сливочное	9	9	12	12
Выход с маслом		150		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
Каша гречневая рассыпчатая			
8,34	8,64	37,61	259
Каша рисовая рассыпчатая			
4,66	7,10	48,71	275
Каша ячневая рассыпчатая			
6,63	7,3	43,06	263
Каша перловая рассыпчатая			
6,17	7,17	44,06	264
Каша пшеничная рассыпчатая			
7,29	7,23	45,09	272
Каша пшенная рассыпчатая			



7,61	8,64	43,78	281
дети с 12 лет и старше			
Каша гречневая рассыпчатая			
11,12	11,52	50,15	345,33
Каша рисовая рассыпчатая			
6,21	9,47	64,95	366,67
Каша ячневая рассыпчатая			
8,84	9,73	57,41	350,67
Каша перловая рассыпчатая			
8,23	9,56	58,75	352,00
Каша пшеничная рассыпчатая			
9,72	9,64	60,12	362,67
Каша пшенная рассыпчатая			
10,15	11,52	58,37	374,67

### **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: соответствует виду крупы.

Вкус: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Запах: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

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

**Номер рецептуры:** 389

**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
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°C.

#### 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):** Голубцы ленивые

**Номер рецептуры:** 372

**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, 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
Говядина 1 категории бескостная	40	36	44	40
Или говядина 1 категории на кости	49	36	54	40
Крупа рисовая	6	6	7	7
Масса отварного риса		18		20
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	3	3	3,5	3,5
Масса пассерованного лука		5		6
Капуста белокочанная	64	51	71	57
Масса отварной капусты		48		53
Масса полуфабриката		102		113
Масса готовых голубцов		90		100

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
7,65	7,47	3,6	112,5
дети с 12 лет и старше			
8,50	8,30	4,00	125,00

### Технология приготовления

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

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный репчатый лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду и сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250°С.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкус: в меру соленые, мяса и капусты.

Запах: мяса и капусты.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Икра кабачковая (промышленного производства)

**Номер рецептуры:** 101

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая	64	60	106/64	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.

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

#### 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 и с мясом птицы или говядины

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
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
Томатное пюре	1,6	1,6	2	2
Или томатная паста	0,64	0,64	0,8	0,8

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 с рассолом	22	12	27	15
Или огурцы соленые без рассола	14	12	17	15
Масло растительное	4	4	5	5
Вода или бульон	150	150	188	188
Выход супа		200		250
Говядина отварная или птица отварная (филе без кожи и костей)		8		10
Сметана	5	5	5	5
Выход супа со сметаной и с мясом птицы или говядина		213		265

**Химический состав на 1 порцию 213 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Рассольник ленинградский со сметаной и с мясом говядины			
4,57	6,82	16,10	152,72
Рассольник ленинградский со сметаной и с мясом птицы			
4,20	6,55	16,10	149,50

**Химический состав на 1 порцию 265 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Рассольник ленинградский со сметаной и с мясом говядины			
5,69	8,48	20,03	190,00
Рассольник ленинградский со сметаной и с мясом птицы			
5,22	8,15	20,03	186

## **Технология приготовления**

**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 куску 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.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Отпускают суп с мясом птицы или говядины со сметаной.

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
Или томатная паста	2,8	2,8	3,2	3,2
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:** 684,686

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной

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	1	1	1	1
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	15	15	15	15
Лимон свежий	8	7	8	7
Вода	128	128	128	128
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	15,25	64,00
дети с 12 лет и старше			
0,06	0,01	15,25	64,00

### 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 плавают кружочки 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):** 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	85	84	108	107
Крупа манная	6	6	8	8
Вода или молоко для каши	22	22	28	28
Яйца	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Сахар	6	6	8	8
Сметана	3	3	4	4
Сухари	3	3	4	4
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готовой запеканки		90		115
Молоко сгущенное		10		15
Выход с молоком сгущенным		90/10		115/15

#### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
19,30	8,10	17,98	232,00
дети с 12 лет и старше			
24,80	10,68	24,60	306,00

#### 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 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) № 31

**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. 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
Творог	131	130	150	149
Крупа манная	9	9	10	10
Вода или молоко для каши	34	34	38	38
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Сахар	9	9	10	10
Сметана	5	5	6	6
Сухари	5	5	6	6
Масло сливочное	5	5	6	6
Масса готовой запеканки		140		160
Молоко сгущенное		10		15
Выход с молоком сгущенным		140/10		160/15

#### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
29,40	12,31	24,55	339,00
дети с 12 лет и старше			
33,93	14,62	29,43	401,00

#### 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 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.

# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 32

Птица, тушенная сметанном соусе

### 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
Филе куриное	63	62	84	83
Масса отварного филе		45		60
Соус сметанный		45		60
Сметана	12	12	16	16
Масло сливочное	4	4	5	5
Мука пшеничная	4	4	5	5
Вода или отвар	33	33	44	44
Выход		90		120

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



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

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус отпускают с припущенным филе, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушились.

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

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения.

## **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: кусочки птицы в сметанном соусе.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус и запах: тушеной птицы в соусе.

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			
9,03	11,76	3,05	139,00
дети с 12 лет и старше			
12,04	15,44	4,06	182,67

Подписи:

Заведующий производством

Повар

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом птицы или говядины

**Номер рецептуры:** 88

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
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				
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
Или томатная паста	0,8	0,8	1	1
Масло растительное	4	4	5	5
Вода или бульон	160	160	200	200
Выход супа		200		250
Говядина отварная или птица отварная (филе без кожи и костей)		8		10
Сметана	5	5	5	5
Выход супа сметаной и с мясом птицы или говядины		213		265

#### **Химический состав на 1 порцию 213 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом говядины			
4,29	6,77	6,35	108,51
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом птицы			
3,91	6,50	6,35	105,29

#### **Химический состав на 1 порцию 265 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом говядины			
5,34	8,42	7,90	135,00
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом птицы			
4,87	8,09	7,9	131

#### **Технология приготовления**

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

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящую воду (бульон) 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.

Отпускают суп с мясом птицы или говядины и со сметаной.

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 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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	110	96	138	120
Или филе куриное охлажденное	97	96	121	120
Масло растительное	9	9	11	11
Лук репчатый	11	9	13	11
Морковь				
До 1 января	14	11	18	14
С 1 января	15	11	19	14
Томатное пюре	7	7	9	9
Или томатная паста	2,8	2,8	3,6	3,6
Крупа рисовая	47	47	59	59
Масса тушеной птицы		67		84
Масса готового риса с овощами		133		166
Выход		200		250

### 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			
24,84	31,66	40,16	545,00

### 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	15	15	15	15
Вода	230	230	230	230
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			
0,70	0,30	22,80	97,00
дети с 12 лет и старше			
0,70	0,30	22,80	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°C.

### **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 (или какао с молоком сгущенным)

**Номер рецептуры:** 382,383

**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
Какао с молоком				
Какао-порошок	4	4	4	4
Молоко	100	100	100	100
Вода	110	110	110	110
Сахар	20	20	20	20
Выход		200		200
Какао с молоком сгущенным				
Какао-порошок	4	4	4	4
Молоко цельное сгущенно с сахаром	38	38	38	38
Вода	164	164	164	164
Сахар	3	3	3	3
Выход		200		200

### Химический состав на 1 порцию какао с молоком

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,76	3,20	26,74	150,80
дети с 12 лет и старше			
3,76	3,20	26,74	150,80

### Химический состав на 1 порцию какао с молоком сгущенным

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,7	3,94	26,24	155,2
дети с 12 лет и старше			
3,7	3,94	26,24	155,2

### Технология приготовления какао с молоком

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.

#### **Технология приготовления какао с молоком сгущенным**

Молоко сгущенное с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании в смесь сгущенного молока и воды 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 (или сгущенного молока).

Запах: свойственный какао.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

**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) № 38

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Яйцо вареное

**Номер рецептуры:** 209

**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
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 с мясом

**Номер рецептуры:** 143,330,241

**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
Говядина				
Мясо жилованное	77	70	77	70
Или мясо на кости	95	70	95	70
Масса отварного мяса		43		43
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	92	69	92	69
С 1 ноября-31 декабря	99	69	99	69
С 1 января-28-29 февраля	106	69	106	69
С 1 марта	115	69	115	69
Морковь				
До 1 января	21	17	21	17
С 1 января	23	17	23	17
Лук репчатый	7	6	7	6
Капуста белокочанная		28		28
Соус		47		47
Сметана	12	12	12	12
Мука пшеничная	3	3	3	3
Вода или отвар	36	36	36	36
Масса белого соуса		36		36
Масло растительное	6	6	6	6

Выход рагу из овощей		157		157
Выход рагу из овощей с мясом		200		200

### **Химический состав на 1 порцию**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,92	16,70	13,97	267,83
дети с 12 лет и старше			
13,92	16,70	13,97	267,83

### **Технология приготовления**

Мясо отваривают, Отварное мясо нарезают поперек волоко порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде. 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.

Рагу овощное подают с мясом

Температура подачи не ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки овощей и мяса сохранена.

Консистенция: мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: овощей и мяса, умеренно соленый.

Запах: овощей в сочетании с мясом.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы или говядины

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
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				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10



Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	2	2	4	4
Вода или бульон	140	140	175	175
Выход супа		200		250
Говядина отварная или птица отварная (филе без кожи и костей)		8		10
Выход супа с мясом птицы или говядины		208		260

### Химический состав на 1 порцию 208 гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом говядины			
4,94	3,83	17,95	120,00
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы			
4,56	3,57	17,95	116,80

### Химический состав на 1 порцию 260 гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом говядины			
6,17	4,79	22,44	150,00
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы			
5,7	4,46	22,44	146

### Технология приготовления

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.

В кипящую воду (бульон) 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.

Отпускают суп с мясом птицы или говядины.

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 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 рисовая	54	54	72	72
Вода	324	324	432	432
Масло сливочное	7	7	9	9
Выход		150		200

### 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			
5,03	8,15	55,20	314,20

### 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.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 42

## Соус сметанный

### 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
Мука пшеничная	1,25	1,25	1,25	1,25
Масло сливочное	1,25	1,25	1,25	1,25
Вода или отвар	14	14	14	14
Масса соуса		13		13
Сметана	13	13	13	13
Выход		25		25

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

## 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: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: белый.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сметаны.

Запах: свежей сметаны.

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			
0,44	4,56	1,82	48
дети с 12 лет и старше			
0,44	4,56	1,82	48

Подписи:

Заведующий производством

Повар

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пудинг творожный

запеченный с молоком сгущенным

**Номер рецептуры:** 319

**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	61	60	99	98
Крупа манная	6	6	10	10
Сахар	6	6	10	10
Яйцо	1/10 шт.	4	1/6 шт.	7
Изюм	8,2	8	13,3	13
Масло сливочное	2	2	3	3
Сухари	2	2	3	3
Сметана	2	2	3	3
Масса готовой запеканки		80		130
Молоко сгущенное	20	20	20	20
Выход с молоком сгущенным		80/20		130/20

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,25	9,29	27,50	256,00
дети с 12 лет и старше			
17,68	12,36	38,02	346,00

### 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.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу просеивают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, се перемешивают. Белки взбивают и осторожно помешивая сверху вниз, вводят в массу, выкладывают в противень или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 - 200 град. С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя 3 - 4 см.

Температура подачи не ниже 65°C.

Отпускают пудинг с молоком сгущенным.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44****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	30	30	50	50
Сахар	1,6	1,6	2,6	2,6
Масло сливочное или маргарин	1,2	1,2	2	2
Яйца	1/25шт.	1,6	1/15 шт.	2,6
Дрожжи	0,9	0,9	1,5	1,5
Вода	1	12	20	20
Мука на подпыл	1,4	1,4	2,4	2,4
Фарш		30		50
Творог	28,1	28	46,8	46
Сахар	1,6	1,6	2,6	2,6
Яйца	1/33 шт.	1,2	1/20 шт.	2
Мука пшеничная	1,2	1,2	2	2
Яйца	1/33 шт.	1,2	1/20шт.	2
Масло растительное (для смазки листов)	0,2	0,2	0,4	0,4
Выход		60		100



## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
8,08	3,85	20,92	160,0
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°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 (или маргарин).

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 протирочную 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.

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Капуста тушеная с мясом  
**Номер рецептуры:**423, 357

**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
Мясо жилованное	54	49	54	49
Или мясо на кости	67	49	67	49
Или филе куриное охлажденное	43,4	43	43,4	43
Масса отварной говядины или куриного филе		30		30
Капуста свежая	225	180	225	180
Масло сливочное	8	8	8	8
Томатное пюре	14	14	14	14
Или томатная паста	5,6	5,6	5,6	5,6
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
Мука пшеничная	2	2	2	2
Сахар	4,5	4,5	4,5	4,5
Выход капусты тушеной		170		170
Выход капусты тушеной мясом говядины		200		200

**Химический состав на 1 порцию**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
7,54	9,78	13,16	181,00
дети с 12 лет и старше			
7,54	9,78	13,16	181,00

### **Технология приготовления**

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

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатное пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Говядину (или филе куриное) отваривают, нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 ° С в закрытой посуде.

Капусту тушеную отпускают с мясом говядины или куриным филе.

Температура подачи не ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом говядины и филе курицы.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и мяса говядины или курицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба, запеченная в омлете**Номер рецептуры:** 337**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
Горбуша потрошенная с головой	125	88	125	88
Терпуг неразделанный	176	88	176	88
Минтай разделанный, потрошенный	129	88	129	88
Хек потрошенный без головы	119	88	119	88
Рыба-филе промышленного производства	92	88	92	88
Мука пшеничная	5	5	5	5
Масло растительное	7	7	7	7
Масса жареной рыбы		74		74
Яйца	0,65 шт.	26	0,65 шт.	26
Молоко	10	10	10	10
Мука пшеничная	2,6	2,6	2,6	2,6
Масса омлета		34		34
Масса полуфабриката		105		105
Выход		100		100

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
14,86	7,60	4,21	147,00
дети с 12 лет и старше			
14,86	7,60	4,21	147,00

### 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.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, нарезают порционно под углом 30 и 40 градусов, панируют в муке, жарят основным способом. Жареную рыбу укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью яиц и молока с подсушенной мукой, запекают при температуре 250 ° С 10-15 минут.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки рыбы в омлете.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе-рыба белого цвета, корочка-золотистая, яичная смесь-желтая.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетом, умеренно соленый.

Запах: рыбы в сочетании с омлетом.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Фрикадельки из птицы

**Номер рецептуры:** 297

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	206	74	206	74
Или филе куриное охлажденное	75	74	75	74
Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Молоко или вода	22	22	22	22
Масса полуфабриката		114		114
Масло растительное для смазки листа	4	4	4	4
Масса готовых фрикаделек		100		100

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,89	14,51	10,24	231,00
дети с 12 лет и старше			
13,89	14,51	10,24	231,00

### Технология приготовления

Мясо птицы (без кожи и костей) нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы разделяют шарики и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: изделия в виде шариков одинакового размера.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно соленый, с выраженным вкусом изделия из котлетной куриной массы.

Запах: с выраженным вкусом изделия из котлетной куриной массы.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 48

## Плюшка «Московская»

### 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
Мука пшеничная высшего сорта	41	41	69	69
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,2	1,2	2	2
Дрожжи прессованные	1,1	1,1	1,9	1,9
Сахар-песок в тесто	2	2	4	4
Сахар-песок на отделку	0,4	0,4	0,6	0,6
Масло сливочное или маргарин	4	4	7	7
Масло сливочное для отделки	1,8	1,8	3	3
Яйцо	1/17 шт.	2,4	1/10 шт.	4



Вода или молоко	12	12	20	20
Ванилин	0,02	0,02	0,04	0,04
Масло растительное для смазки листов	0,6	0,6	1	1
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.

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.

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, все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное (или маргарин) 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.

Готовое тесто раскатывают в жгут, делят на кусочки. Раскатывают в виде лепешки толщиной 3-5 мм. Поверхность лепешки смазывают маслом, скручивают в виде рулета, выравнивают его и загибают, чтобы одна половина легла на другую.левой рукой скрепляют оба конца рулета, а правой рукой прижимают рулет, сложенный пополам и делают 2-3 надреза и выворачивают лепестками. Затем укладывают на противень. Готовые изделия выкладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность заготовки смазывают яйцом.

Выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

##### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность - глянцевая.

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

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус:* приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

*Запах:* приятный, с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

## **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура подачи не ниже 65° С.

### **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность - глянцевая.

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

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус:* приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

*Запах:* приятный, с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

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			
5,00	5,51	26,78	190,00
дети с 12 лет и старше			
8,33	9,18	44,63	316,67

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**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	108	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
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
Лук репчатый	2,9	2,4	4	3
Вода	2,5	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			
6,61	4,63	16,16	133,23
дети с 12 лет и старше			
8,26	5,79	20,20	166,54

### **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.

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):** Пельмени отварные с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 390,391,392

**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
Пельмени (полуфабрикат промышленного производства)		148		185
Масса вареных пельменей		160		200
Масло сливочное	8	8	10	10
Выход с маслом сливочным		160/8		200/10

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
17,59	16,71	30,38	348
дети с 12 лет и старше			
22,07	20,92	38,19	435

### Технология приготовления

Подготовленные пельмени отпускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л. воды и 20 г. соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями и дуршлагом и порционируют.

Подают пельмени с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* форма пельменей сохранена, политы растопленным сливочным малом.

*Консистенция:* пельменей мягкая.

*Цвет:* пельменей - белый, на разрезе (мяса) - серый.

*Вкус:* солоноватый.

*Запах:* мяса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба, запеченная в сметанном соусе**Номер рецептуры:** 232,330**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
Горбуша потрошенная с головой	137	96	137	96
Терпуг неразделанный	192	96	192	96
Минтай разделанный, потрошенный	141	96	141	96
Хек потрошенный без головы	130	96	130	96
Рыба-филе промышленного производства	100	96	100	96
Мука пшеничная	5	5	5	5
Масло растительное	8	8	8	8
Масса жареной рыбы		80		80
Соус сметанный	35	30	35	30
Сметана	7,5	7,5	7,5	7,5
Мука пшеничная	2	2	2	2
Вода или отвар	23	23	23	23
Масса белого соуса	23	23	23	23
Масса полуфабриката		110		110
Выход		100		100

**Химический состав на 1 порцию**



Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
12,53	9,82	4,55	158,00
дети с 12 лет и старше			
12,53	9,82	4,55	158,00

### **Технология приготовления**

Жареную рыбу с кожей без костей, заливают соусом сметанным и запекают до готовности в жарочном шкафу. Можно рыбу потушить.

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: кусочки рыбы порционные с соусом сметанным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы соответствующий, соуса - белый.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом сметанным, умеренно соленый.

Запах: рыбный, в сочетании с соусом сметанным.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 52

## Капуста тушеная с картофелем

### 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
Капуста свежая	125	100	166	133
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	77	58	102	77
С 1 ноября-31 декабря	83	58	110	77
С 1 января-28-29 февраля	89	58	119	77
С 1 марта	97	58	129	77
Масло сливочное	7	7	9	9
Томатное пюре	12	12	16	16
Или томатная паста	4,8	4,8	6,4	6,4
Морковь				
До 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января	13,3	10	17	13

Лук репчатый	12	10	15	13
Мука пшеничная	2	2	3	3
Сахар	4	4	5	5
Выход		150		200

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют картофель, нарезанный кубиками, растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатно пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

#### 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 картофелем и с овощами.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

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			

3,21	6,56	17,31	153,00
дети с 12 лет и старше			
4,28	8,75	23,08	204,00

Подписи:

Заведующий производством

Повар

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

**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	46	46	58	58
Яйца	1/11 шт.	3,5	1/10 шт.	4
Вода	18	18	23	23
Тесто для вареников		66		83
Фарш картофельный с луком		82		103
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	96	72	120	90
С 1 ноября-31 декабря	103	72	129	90
С 1 января-28-29 февраля	111	72	139	90
С 1 марта	120	72	150	90
Лук репчатый	25	21	31	26
Масло растительное	3	3	4	4
Масса пассерованного лука		11		14
Вареники полуфабрикат		140		175
Масса вареных вареников		160		200
Масло сливочное	8	8	10	10
Выход с маслом сливочным		160/8		200/10

**Химический состав на 1 порцию**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
6,90	9,68	40,64	288,00
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°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.

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.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 54

## Морская капуста с зеленым горошком

### 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
Морская капуста	40	39	66	65
Зеленый горошек консервированный с жидкостью	18	12	31	20
Или зеленый горошек консервированный без жидкости	12	12	20	20
Лук репчатый	6	5	10	8
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.

Зеленый горошек консервированный прогревают в собственном соку, отвар сливают, горошек охлаждают, лук репчатый бланшируют и шинкуют.

Все ингредиенты перемешивают 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: зеленый-зеленого горошка и капусты морской, белый-репчатого лука.

Вкус: морской капусты, зеленого горошка, лука репчатого в сочетании с маслом растительным, солоноватый.

Запах: морской капусты, зеленого горошка, лука репчатого 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			
0,79	5,10	1,19	73,00
дети с 12 лет и старше			
1,32	8,50	1,98	121,67

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с клецками с мясом птицы или говядины

**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



Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
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	77	50
С 1 марта	67	40	84	50
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Клецки готовые		52		65
Мука пшеничная	16	16	20	20
Масло сливочное	1,6	1,6	2	2
Яйца	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6

Вода или молоко	25	25	31	31
Масса теста		47		59
Вода или бульон	150	150	188	188
Выход супа		200		250
Птица отварная (филе без кожи и костей) или говядина отварная		8		10
Выход супа с птицей или говядиной		208		260

**Химический состав на 1 порцию 208 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп картофельный с клецками с мясом птицы			
7,50	5,83	16,74	168,00
Суп картофельный с клецками с мясом говядины			
7,88	6,10	16,74	171,20

**Химический состав на 1 порцию 260 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп картофельный с клецками с мясом птицы			
9,38	7,29	20,92	210,00
Суп картофельный с клецками с мясом говядины			
9,85	7,62	20,92	214

**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.

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 птица разделявают на чистое филе без кожи и костей, нарезают поперек волокон по 1-2 куса 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.

В кипящую воду (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.

Отпускают суп с мясом птицы или говядины.

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.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 56

Булочка «Новинка»

## 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
Мука пшеничная высшего сорта	40	40	67	67
Мука пшеничная высшего сорта ( на подпыл)	1,8	1,8	3	3
Сахар-песок	7	7	11	11
Яйцо	1/6 шт.	7	¼ шт.	11
Масло сливочное или маргарин	8	8	14	14
Яйцо (для смазки)	1/50 шт.	0,8	1/29 шт.	1,4
Повидло	6	6	10	10
Дрожжи прессованные	1,7	1,7	2,9	2,9
Вода или молоко	7	7	11	11
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	1,4	1,4

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.

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.

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 (или маргарин) 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.

Формуется тесто в виде лепешки, на середину наносится повидло. Лепешка сворачивается пополам так чтобы верхняя половина была несколько больше, чем нижняя. Края лепешки с одной стороны мелко надрезаются. Заготовки укладывают на подготовленные листы и выстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность заготовки смазывают яйцом.

Выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи 14° С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазанная яйцом, глянцевая.

*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.

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

дети с 7-11 лет			
5,43	6,90	33,70	233,00
дети с 12 лет и старше			
9,05	11,50	56,17	388,33

Подписи:

Заведующий производством

Повар

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром

**Номер рецептуры:** 684,685

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной

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	1	1	1	1
Вода	54	54	54	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	15	15	15	15
Вода	135	135	135	135
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	0	15,04	62
дети с 12 лет и старше			
0	0	15,04	62

### 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 (из говядины)

**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
Хлеб пшеничный	14	14	16	16
Сухари	10	10	11	11
Молоко или вода	17	17	19	19
Лук репчатый	10	8	11	9
Масса полуфабриката		113		125
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовых изделий		90		100



## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
15,18	10,90	13,28	209,00
дети с 12 лет и старше			
16,87	12,11	14,76	233,33

### Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют измельченный лук репчатый, 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 доводят 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.

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):** Солянка домашняя со сметаной

**Номер рецептуры:** 157

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапиной

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	21	19	26	24
Или мясо на кости	26	19	33	24
Масса готовой говядины		12		15
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	32	28	40	35
Или филе куриное охлажденное	18,2	18	22,2	22
Птица отварная (филе без кожи и костей)		12		15
Лук репчатый	17	14	21	18
Огурцы соленые с рассолом	22	12	27	15
Огурцы соленые с рассолом	13	12	17	15
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	40	30	51	38
С 1 ноября по 31 декабря	43	30	54	38
С 1 января по 28-29 февраля	46	30	59	38
С 1 марта	50	30	63	38
Томатное пюре	6	6	8	8
Или томатная паста	2,4	2,4	3,2	3,2

Масло сливочное	3	3	4	4
Вода	152	152	190	190
Выход солянки		200		250
Сметана	5	5	5	5
Выход солянки со сметаной		200/5		250/5

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
6,36	6,96	8,74	117,37
дети с 12 лет и старше			
7,91	8,66	10,87	146,00

#### Технология приготовления

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. Соленые огурцы нарезают ломтиками и шинкуют. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре (пасты). Мясопродукты (мясо, птицу филе без кожи и костей) варят и нарезают тонкими ломтиками.

Все добавляют в кипящий бульон и варят 5-10 минут. За 5 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Можно при отпуске добавлять кусочек лимона.

Температура подачи не ниже 75° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части солянки овощи и мясопродукты, сохранившие форму нарезки.

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

*Цвет:* жира на поверхности - оранжевый.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо, солоноватый.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Борщ фасолью и картофелем со сметаной и с мясом птицы или говядины

**Номер рецептуры:** 84

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
Свекла*				
До 1 января	31	20	31	25
С 1 января	33	20	33	25
Капуста белокочанная	19	12	19	15
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	27	20	33	25
С 1 ноября-31 декабря	29	20	36	25
С 1 января-28-29 февраля	31	20	39	25
С 1 марта	33	20	42	25

Фасоль сухая	8	8	10	10
Фасоль консервированная без соуса	13	8	16,7	10
Фасоль консервированная в соусе	8	8	10	10
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	6	6	7,5	7,5
Или томатная паста	2,4	2,4	3	3
Масло растительное	4	4	5	5
Сахар	1,2	1,2	1,5	1,5
Вода или бульон	160	160	200	200
Выход супа		200		250
Говядина отварная или птица отварная (филе без кожи и костей)	10	8	10	10
Сметана	5	5	5	5
Выход супа со сметаной и с мясом птицы или говядины		213		265

**\*по сборнику рецептов часть свеклы заменено на капусту белокочанную**

**Химический состав на 1 порцию 213 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Борщ фасолью и картофелем со сметаной и с мясом говядины			
4,80	6,70	7,18	122,17
Борщ фасолью и картофелем со сметаной и с мясом птицы			
4,42	6,43	7,17	118,96

## Химический состав на 1 порцию 265 гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Борщ фасолью и картофелем со сметаной и с мясом говядины			
5,97	8,33	8,92	152,00
Борщ фасолью и картофелем со сметаной и с мясом птицы			
5,5	8	8,92	148

### Технология приготовления

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.

В кипящую воду или бульон кладут капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 минут, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5-10 минут кладут предварительно сваренную фасоль или фасоль консервированную, добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп со сметаной и с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

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

Консистенция: свекла, фасоль и 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) № 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	73	80	73
Или мясо на кости	99	73	99	73
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	164	123	164	123
С 1 ноября-31 декабря	172	123	172	123
С 1 января-28-29 февраля	189	123	189	123
С 1 марта	205	123	205	123
Лук репчатый	18	15	18	15
Масло сливочное	7	7	7	7
Томат-пюре	9	9	9	9
Или томатная паста	3,6	3,6	3,6	3,6
Огурцы соленые с рассолом	33	18	33	18
Огурцы соленые с рассолом	20	18	20	18
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масса тушеного мяса		46		46
Масса готовых овощей		154		154
Выход		200		200

**Химический состав на 1 порцию**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
16,31	17,48	20,80	305,85
дети с 12 лет и старше			
16,31	17,48	20,80	305,85

### **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):** Компот из свежих плодов (яблок)

**Номер рецептуры:** 507

**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
Яблоки свежие	45,4	40	45,4	40
Сахар	15	15	15	15
Вода	172	172	172	172
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 моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 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 20° 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.

Запах: яблок.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 386

**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
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°C.

#### 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):** Булочка домашняя

**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
Мука пшеничная высшего сорта	40	40	66	66
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2	2	3,4	3,4
Сахар-песок	7	7	12	12
Сахар – песок для отделки	2	2	3	3
Масло сливочное или маргарин	10	10	16	16
Яйцо	1/20 шт.	2	1/10 шт.	4
Яйцо для смазки	1/33 шт.	1,2	1/20 шт.	2
Дрожжи (прессованные)	1,2	1,2	2	2
Молоко или вода	17	17	28	28
Масса полуфабриката		72		120
Масло растительное для смазки листов	0,2	0,2	0,4	0,4
Выход		60		100

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,50	78,00	36,20	233,00
дети с 12 лет и старше			
7,50	13,00	60,34	388,34

### 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.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

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 (или маргарин) 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.

Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром.

Выпекают при температуре 230-240° С в течение 5-15 мин.

Температура подачи не выше 14° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, посыпана сахаром.

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

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, в меру соленый.

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесвепеченного изделия.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 65

Суп «Волна» с мясом птицы или говядины

### 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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250

Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	433	100	166	125
С 1 ноября-31 декабря	143	100	179	125
С 1 января-28-29 февраля	154	100	193	125
С 1 марта	167	100	209	125
Морковь				
До 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января	13,3	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Яйцо	1/2.5 шт.	16	½ шт.	20
Вода или бульон	144	144	180	180
Выход супа		200		250
Птица отварная (филе без кожи и костей) или говядины отварная		8		10
Выход супа с мясом птицы или говядины		208		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 птица разделяют на чистое филе без кожи и костей, 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.

Отпускают суп с мясом птиц или говядины.

## **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура подачи не ниже 75° С.

## **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

### **Требования к качеству**

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 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

**208 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп «Волна» с мясом птицы			
8,25	6,04	14,78	164,80
Суп «Волна» с мясом говядины			
8,62	6,30	14,78	168,00

**260 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп «Волна» с мясом птицы			
10,31	7,55	18,48	206,00
Суп «Волна» с мясом говядины			
10,78	7,88	18,48	210

Подписи:

Заведующий производством

Повар

## 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	111	101	111	101
Или мясо на кости	137	101	137	101
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	138	104	138	104
С 1 ноября-31 декабря	149	104	149	104
С 1 января-28-29 февраля	160	104	160	104
С 1 марта	174	104	174	104
Лук репчатый	17	14	17	14
Масло сливочное	6	6	6	6
Томат-пюре	6	6	6	6
Или томатная паста	2,4	2,4	2,4	2,4
Масса тушеного мяса		64		64
Масса готовых овощей		136		136
Выход		200		200

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
23,64	21,09	15,09	344,55
дети с 12 лет и старше			
23,64	21,09	15,09	344,55

### 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):** Крендель сахарный**Номер рецептуры:** 415**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
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	34	34	56	56
Сахар	10	10	16	16
Масло сливочное или маргарин	8	8	14	14
Яйцо	1/10 шт.	4	1/6 шт.	7
Дрожжи (прессованные)	2,4	2,4	4	4
Молоко или вода для замеса теста	12	12	20	20
Масса теста		65		108
Сахар для посыпки	4	4	6	6
Масло растительное для смазки листов	0,3	0,3	0,5	0,5
Яйцо для смазки кренделя	1/67 шт.	0,6	1/40 шт.	1
Выход		60		100

## Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,20	6,72	35,28	218,40
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 или маргарин.

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) № 68

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бутерброд с сыром и маслом

**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. 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
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):** Суп-лапша домашняя с мясом птицы или говядины

**Номер рецептуры:** 113,114

**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
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	21	18	26	23
Или филе куриное охлажденное	10,5	10	13,1	13
Или говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Лук репчатый	3,6	3	4	3
Вода	200	200	250	250
Лапша домашняя 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
Птица отварная (филе без кожи и костей)		8		10
Выход супа с птицей или с говядиной		208		260
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 208 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп-лапша домашняя с мясом птицы			
7,21	6,39	12,27	136,80
Суп-лапша домашняя с мясом говядины			
7,58	6,66	12,27	140,00

#### **Химический состав на 1 порцию 260 гр.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Суп-лапша домашняя с мясом птицы			
9,01	7,99	15,34	171,00
Суп-лапша домашняя с мясом говядины			
9,48	8,32	15,34	175

#### **Технология приготовления супа**

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); Ш – 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.

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 птица разделяют на чистое филе без кожи и костей, нарезают поперек волокон по 1-2 куса 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.

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.

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.

Отпускают суп с мясом птицы или говядины.

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.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 70

Плов из отварной говядины

## 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
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	87	79	87	79
Или мясо на кости	107	79	107	79
Крупа рисовая	51	51	68	68
Масло растительное	8	8	9	9
Лук репчатый	10	8	12	10
Морковь				
До 1 января	14	11	21	17
С 1 января	15	11	23	17
Томатная паста	4,5	4,5	5	5
Вода или овощной отвар	121	121	161	161
Масса тушеного мяса		50		50
Масса гарнира		150		200

Выход		200		250
-------	--	-----	--	-----

#### **4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Крупку промывают. Кусочки мяса слегка обжаривают, посыпают солью, добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук репчатый, томатную пасту, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо говядины.

#### **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: мясо нарезано кубиком, 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.

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			
19,52	18,29	42,94	280,52
дети с 12 лет и старше			
24,41	22,87	53,74	325,67

Подписи:

Заведующий производством

Повар

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

**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	20	20	20	20
Вода	203	203	203	203
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	34,00	140,20
дети с 12 лет и старше			
1,04	0,00	34,00	140,20

### 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°C.

### 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) № 72

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Икра кабачковая (промышленного производства)

**Номер рецептуры:** 101

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая	53	50	53	50
Выход		50		50

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
60 гр.			
0,95	4,45	3,85	59,50
100 гр.			
0,95	4,45	3,85	59,50

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

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

#### Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый (коричневый).

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

**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	19	19
Крупа пшено	11	11	14	14
Молоко	105	105	131	131
Вода	72	72	90	90
Сахар	5	5	6	6
Масса каши		195		244
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		200		250

### 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			
6,51	8,95	34,8	242,3

### 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.

Температура подачи не ниже 65° С.

### 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) № 74

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Молоко кипяченое

**Номер рецептуры:** 385

**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	211	211	211	211
Масса молока кипяченого		200		200
Выход		200		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,6	6,4	9,4	116
дети с 12 лет и старше			
5,6	6,4	9,4	116

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Блинчики с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 399

**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
Мука пшеничная	25	25	42	42
Вода или молоко	62	62	104	104
Яйца	5	5	8	8
Сахар	2	2	2,5	2,5
Масса теста		92		154
Масло растительное	2	2	3	3
Масса готовых блинчиков		60		100
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход с маслом сливочным		60/3		100/5

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,66	6,26	21,20	150,00
дети с 12 лет и старше			
7,77	10,43	35,33	250,00

### Технология приготовления

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду или молоко, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду или молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон. Отпускают блинчики с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* изделия круглые, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные.

*Консистенция:* пористая, эластичная.

*Цвет:* поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый.

*Вкус:* жареного изделия.

*Запах:* жареного изделия.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 76

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бутерброд с маслом

**Номер рецептуры:** 93,94

**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
Хлеб пшеничный или батон	30	30	50	50
Масло сливочное	10	10	12	12
Выход		40		62

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
2,36	7,39	14,89	135
дети с 12 лет и старше			
3,9	8,98	24,76	195

### Технология приготовления

Масло сливочное 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.

Температура подачи не выше 14° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с маслом сливочным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с маслом сливочным.

Запах: хлеба (батона) с маслом сливочным.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Печень по-строгановски

**Номер рецептуры:** 255,332

**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
Печень говяжья	89	74	89	74
Масло растительное	6	6	6	6
Масса готовой печени		50		50
Соус сметанный с луком		50		50
Сметана	12	12	12	12
Мука пшеничная	3	3	3	3
Вола или отвар	35	35	35	35
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло сливочное	1	1	1	1
Выход		100		100

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
13,6	10,5	3,8	164,0
дети с 12 лет и старше			
13,6	10,5	3,8	164,0

### Технология приготовления

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и слегка обжаривают при помешивании 3-4 минуты. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом.

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.

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: мясо нарезано тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку.

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

Цвет: печени - коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком.

Вкус: печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.



# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 78

Хлеб пшеничный/хлеб ржаной

### 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
Хлеб пшеничный или батон	20	20	20	20
Хлеб ржаной	20	20	20	20

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Хлеб порционируют непосредственно перед подачей.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки хлеба пшеничного (ржаного) или батона.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба, или батона.

Вкус: соответствует виду хлеба или батона.

Запах: соответствует виду хлеба или батона.

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
Хлеб пшеничный или батон			
1,60	0,03	8,02	41,60
Хлеб ржаной			
0,98	0,20	8,95	40,00

Подписи:

Заведующий производством

Повар

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 78

### Хлеб пшеничный/хлеб ржаной

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в КГАПОУ «Красноярский хореографический колледж».

#### 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТО	НЕТТО
Мука пшеничная или мука ржаная	43	43
Сахар	1	1
Вода	13	13
Соль	1	1
Дрожжи прессованные	1	1
Масло растительное	1	1
Выход		50

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Дрожжи, сахар, соль размешивают, добавляют воду  $\frac{1}{2}$  нормы, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, получают дрожжевое тесто. Из дрожжевого теста формируют форму хлеба. Выпекают при температуре 230-240°C.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 14°C.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

*Консистенция:* мякиш хорошо пропечен, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита.

*Цвет:* корочки-светло-коричневый, на разрезе-белый.

*Вкус:* приятный, сдобный, с ароматом свежесдобного хлеба.

*Запах:* приятный, сдобный, с ароматом свежесдобного хлеба.

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)
6,79	1,68	40,23	222

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

## технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 79

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны отварные

**Номер рецептуры:** 291

**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
Макаронные изделия	53	53	63	63
Вода	318	318	378	378
Масса отварных макаронных изделий		149		178
Масло сливочное	7	7	8	8
Выход		155		185

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
5,85	6,98	30,01	149,73
дети с 12 лет и старше			
6,98	8,33	35,82	178,71

### 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) № 80

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны изделия отварные

**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	60	60	68	68
Вода	360	360	408	408
Масса отварных макаронных изделий		168		192
Масло сливочное	8	8	9	9
Выход		175		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
6,60	7,88	33,88	169,05
дети с 12 лет и старше			
7,54	9,00	38,72	193,20

### 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) № 81

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша 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	76	76	89	89
Или рисовая	58	58	68	68
Или ячневая, перловая	53	53	63	63
Или пшенная, пшеничная	63	63	75	75
Масса каши		160		188
Масло сливочное	10	10	12	12
Выход с маслом		170		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
Каша гречневая рассыпчатая			
9,45	9,79	42,62	293,53
Каша рисовая рассыпчатая			
5,28	8,05	55,20	311,67
Каша ячневая рассыпчатая			
7,51	8,27	48,80	298,07
Каша перловая рассыпчатая			
6,99	8,13	49,93	299,20
Каша пшеничная рассыпчатая			
8,26	8,19	51,10	308,27
Каша пшенная рассыпчатая			

8,62	9,79	49,62	318,47
дети с 12 лет и старше			
Каша гречневая рассыпчатая			
11,12	11,52	50,15	345,33
Каша рисовая рассыпчатая			
6,21	9,47	64,95	366,67
Каша ячневая рассыпчатая			
8,84	9,73	57,41	350,67
Каша перловая рассыпчатая			
8,23	9,56	58,75	352,00
Каша пшеничная рассыпчатая			
9,72	9,64	60,12	362,67
Каша пшенная рассыпчатая			
10,15	11,52	58,37	374,67

### **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: соответствует виду крупы.

Вкус: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Запах: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Картофель отварной

**Номер рецептуры:**426

**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
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	223	168	263	198
С 1 ноября-31 декабря	240	168	283	198
С 1 января-28-29 февраля	259	168	305	198
С 1 марта	281	168	331	198
Масса отварного картофеля		164		193
Масло сливочное	8	8	9	9
Выход		170		200

### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
3,72	9,58	24,83	199,24
дети с 12 лет и старше			
4,37	11,27	29,21	234,60

### Технология приготовления

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на

слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают. Поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные, с маслом сливочным.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: вареного картофеля и сливочного масла.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

**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. 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
Хлеб пшеничный или батон	30	30	50	50
Сыр твердых сортов	11	10	16	15
Выход		40		65

#### Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
4,60	3,19	14,76	106,00
дети с 12 лет и старше			
7,28	4,82	24,40	172,00

#### Технология приготовления

Сыр зачищают. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде. На ломтики хлеба сверху кладут ломтик сыра.

Температура подачи не выше 14° С.

#### Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с сыром.

Запах: хлеба (батона) с сыром.