ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ

КАРТЫ

*блюд и кулинарных изделий для питания детей*

*школьного возраста*

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

* Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
* Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
* Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
* Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

**Холодные блюда**

**Бутерброды и салаты**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

08).

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

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

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

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

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

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

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1**

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

**Номер рецептуры:** 41

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 19

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|  | 1 порция | | | | | | | |
| Брутто  , г |  | Нетто,  г | Брутто  , г | Нетто,  г | Брутто  , г | Нетто,  г | Брутто  , г | Нетто,  г |
| Масло сливочное | 5 |  | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| ВЫХОД: |  | 5 | | 10 | | 15 | | 20 | |

Химический состав данного блюда

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

**Технология приготовления:**

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: свежего масла

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2**

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

**Номер рецептуры:** 42

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

А.С.К., 2005, с.19

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

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 5 | 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,20 | 44,00 | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00 | 0,04 | 13,00 |
| 10 | 2,32 | 2,95 | 0,00 | 36,40 | 88,00 | 3,50 | 50,00 | 0,10 | 0,00 | 0,07 | 26,00 |
| 15 | 3,48 | 4,43 | 0,00 | 54,60 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01 | 0,11 | 39,00 |
| 20 | 4,64 | 5,90 | 0,00 | 72,80 | 176,0 | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01 | 0,14 | 52,00 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

**Номер рецептуры:** 13

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 91

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Огурцы свежие | 71,3 | 57 | 118,8 |  | 95 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 |  | 6 |
| ВЫХОД: | 6 | 0 | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 60 | 0,46 | 3,65 | 1,43 | 40,38 | 13,11 | 7,98 | 24,01 | 0,34 | 0,02 | 5,70 | 0,00 |
| 100 | 0,76 | 6,09 | 2,38 | 67,3 | 21,85 | 13,30 | 40,02 | 0,57 | 0,03 | 9,50 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ

**Номер рецептуры:** 14

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 91

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 50,8 |  | 43,2 | 84,7 |  | 72 |
| Лук репчатый | 17,3 |  | 14,5 | 28,8 |  | 24,2 |
| масса бланшированного репчатого лука | - |  | 13,8 | - |  | 23 |
| или лук зеленый | 17,3 |  | 13,8 | 28,8 |  | 23 |
| Масло растительное | 3,6 |  | 3,6 | 6 |  | 6 |
| ВЫХОД: |  | 60 | | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 60 | 0,68 | 3,71 | 2,83 | 47,46 | 10,55 | 10,67 | 19,73 | 0,50 | 0,04 | 12,25 | 0,00 |
| 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 | 17,58 | 17,79 | 32,88 | 0,84 | 0,06 | 20,42 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная

Цвет: соответствует сорту помидоров

Вкус: свойственный свежим помидорам, в меру соленый

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

**Номер рецептуры:** 15

**Наименование сборника рецептур**: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 92

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 33,9 |  | 28,8 | 56,5 |  | 48 |
| Огурцы свежие | 26,3 |  | 21 | 43,8 |  | 35 |
| Лук репчатый | 9 |  | 7,6 | 15 |  | 12,6 |
| масса бланшированного репчатого лука | - |  | 7,2 | - |  | 12 |
| или лук зеленый | 9 |  | 7,2 | 15 |  | 12 |
| Масло растительное | 3,6 |  | 3,6 | 6 |  | 6 |
| ВЫХОД: |  | 60 | | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 60 | 0,59 | 3,69 | 2,24 | 44,52 | 11,21 | 9,76 | 20,77 | 0,44 | 0,03 | 10,06 | 0,00 |
| 100 | 0,98 | 6,15 | 3,73 | 74,20 | 18,68 | 16,26 | 34,61 | 0,74 | 0,05 | 16,76 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может, осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительном маслом.

Консистенция: помидоров и огурцов – упругая, лука - сочная

Цвет: помидоров - соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных - белый

Вкус: свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

**Первые блюда**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

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

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

Температура подачи горячих супов +60…+65°C.

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6**

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

**Номер рецептуры:** 170

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.71

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Свекла до 1 января | 40 | 32 | 50 |  | 40 |
| \*\*\*с 1 января | 42,6 | 32 | 53,3 |  | 40 |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 |  | 20 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 20 | 16 | 25 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 21,3 | 16 | 26,7 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,9 | 16 | 28,6 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 24,6 | 16 | 30,8 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 марта | 26,7 | 16 | 33,3 |  | 20 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 |  | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 |  | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 |  | 10 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 7,5 |  | 7,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 |  | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 |  | 2,5 |
| Лимонная кислота | 3,2 | 3,2 | 4 |  | 4 |
| Вода | 160 | 160 | 200 |  | 200 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вы-  ход, г |  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Угле  -  воды, г | Энерг.  цен  -  ность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 200 | 1,45 | 3,93 | 100,20 | 82,00 | 35,50 | 21,00 | 42,58 | 0,95 | 0,04 | 8,23 | 0,00 |
| 250 | 1,81 | 4,91 | 125,25 | 102,50 | 44,38 | 26,25 | 53,23 | 1,19 | 0,05 | 10,29 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

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

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г. При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

**Требования к качеству:**

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

(свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7**

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

**Номер рецептуры:** 200

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с. 85

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикато | | | в |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 112,5 | 90 | 140,6 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 120 | 90 | 150 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 128,6 | 90 | 160,7 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 138,5 | 90 | 173 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 марта | 150 | 90 | 187,5 | 112,5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| ВЫХОД: | 200 | | 2 | 50 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 200 | 1,87 | 2,26 | 13,31 | 81,00 | 20,68 | 24,90 | 61,44 | 0,94 | 0,11 | 9,6 | 0,00 |
| 250 | 2,34 | 2,83 | 16,64 | 101,25 | 25,85 | 31,13 | 76,80 | 1,18 | 0,14 | 12,00 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи.

Мясо приготавливают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

**Требования к качеству:**

На поверхности супа блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8**

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

**Номер рецептуры:** 204

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. А.С.К., 2005, с.86

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Крупа пшеничная, перловая | 8 | 8 | 10 | 10 |
| или рис, пшено | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вы-  ход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки,    г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| С пшеничной крупой | | | | |  | | |  |  | | |
| 200 | 2,14 | 2,24 | 13,71 | 83,60 | 20,88 | 22,80 | 66,12 | 1,04 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,68 | 2,80 | 17,14 | 104,50 | 26,10 | 28,50 | 82,65 | 1,30 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |
| С перловой крупой | | | | |  | | |  |  | | |
| 200 | 2,00 | 2,23 | 13,60 | 82,60 | 20,72 | 21,20 | 69,88 | 0,81 | 0,08 | 6,660 | 0,00 |
| 250 | 2,50 | 2,79 | 17,00 | 103,25 | 25,90 | 26,50 | 87,35 | 1,01 | 0,10 | 8,33 | 0,00 |
| С рисом | | | | |  | | |  |  | | |
| 200 | 1,58 | 2,19 | 11,66 | 72,60 | 18,44 | 20,00 | 50,04 | 0,71 | 0,08 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 1,98 | 2,74 | 14,58 | 90,75 | 23,05 | 25,00 | 62,55 | 0,89 | 0,10 | 8,25 | 0,00 |
| С пшеном | | | | |  | | |  |  | | |
| 200 | 1,74 | 2,27 | 11,43 | 73,20 | 19,20 | 21,32 | 53,36 | 0,77 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,18 | 2,84 | 14,29 | 91,50 | 24,00 | 26,65 | 66,70 | 0,96 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями

СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят отдельно.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

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

Цвет: супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 9**

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

**Номер рецептуры:** 208

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Макаронные изделия | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 200 | 2,15 | 2,27 | 13,71 | 83,80 | 19,68 | 21,60 | 53,32 | 0,87 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,69 | 2,84 | 17,14 | 104,75 | 24,60 | 27,00 | 66,65 | 1,09 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10**

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

С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

**Номер рецептуры:** 209

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 100 | 80 | 1252 | 100 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 133,3 | 100 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 142,8 | 100 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 153,8 | 100 |
| \*\*\*с 1 марта | 133,3 | 80 | 166,7 | 100 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| На фрикадельки: |  |  |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) б/к | 18,8 | 17,1 | 23,7 | 21,5 |
| Лук репчатый | 1,8 | 0,2 | 2,3 | 0,25 |
| Вода | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 |
| Яйцо | 1,25 | 1,2 | 1,6 | 1,55 |
| ВЫХОД: | 200/20 | | 25 | /25  0 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо  д, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 200/20 | 5,83 | 4,56 | 13,59 | 118,80 | 25,52 | 32,01 | 103,97 | 1,29 | 0,12 | 9,87 | 3,96 |
| 250/25 | 7,29 | 5,70 | 16,99 | 148,50 | 31,90 | 40,01 | 129,96 | 1,61 | 0,15 | 12,34 | 4,95 |

**Технология приготовления:**

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

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

Фрикадельки: 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: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 11**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

**Номер рецептуры:** 94

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Крупы: рисовая, манная или кукурузная | 12 | 12 | 15 | 15 |
| гречневая или пшено | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| С рисовой крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 4,82 | 1,02 | 16,83 | 132,4 | 158,82 | 23,06 | 137,46 | 0,25 | 0,06 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,03 | 1,28 | 21,04 | 165,50 | 198,53 | 28,83 | 171,83 | 0,31 | 0,08 | 1,14 | 38,25 |
| С манной крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,21 | 5,08 | 16,42 | 132,20 | 160,14 | 19,60 | 130,04 | 0,25 | 0,07 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,51 | 6,35 | 20,53 | 165,25 | 200,18 | 24,50 | 162,55 | 0,31 | 0,09 | 1,14 | 38,25 |
| С кукурузной крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 4,97 | 5,10 | 16,50 | 131,80 | 161,68 | 28,90 | 154,66 | 0,55 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,21 | 6,38 | 20,63 | 164,75 | 202,10 | 36,13 | 193,33 | 0,69 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С гречневой крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,97 | 5,48 | 17,08 | 141,60 | 160,88 | 46,46 | 165,66 | 1,13 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,46 | 6,85 | 21,35 | 177,00 | 201,10 | 58,08 | 207,08 | 1,41 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |
| С пшеном | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,80 | 5,48 | 18,57 | 146,80 | 161,92 | 29,62 | 155,78 | 0,54 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,25 | 6,85 | 23,21 | 183,50 | 202,40 | 37,03 | 194,73 | 0,68 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |

**Технология приготовления:**

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном

молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1:0,38

**Требования к качеству:**

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

Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение

плотной и жидкой частей супа

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):**

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

**Номер рецептуры**: 93

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Лапша домашняя № 118 или | 16 | 16 | 20 | 20 |
| вермишель, фигурные изделия, макароны | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| С лапшой домашней № 118 | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 6,05 | 5,60 | 18,25 | 147,60 | 164,74 | 24,10 | 144,28 | 0,53 | 0,09 | 0,91 | 39,20 |
| 250 | 7,56 | 7,00 | 22,81 | 184,50 | 205,93 | 30,13 | 180,35 | 0,66 | 0,11 | 1,14 | 49,00 |
| С вермишелью | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С макаронными изделиями | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |

***Технология приготовления:***

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 1012 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части распеределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

*Консистенция:* макаронные изделий - мягкая

*Цвет:*  супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* умеренно сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий**

\* блюда из овощей и картофеля

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Однако содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворимы в воде, поэтому очищенные овощи действующий СанПиН запрещает оставлять на длительный срок в холодной воде. Особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, капусту) варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 8.19 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

\*блюда из круп

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

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода,

при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкие каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виде при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и друге дробленные крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиНа 2.4.5.2409-08).

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

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

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

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

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

\*блюда из макаронных изделий

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки (согласно п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

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

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали косков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Согласно требований п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

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

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

При использовании в рецептурах блюд яиц следует помнить, что перед использованием проводят обработку в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке (п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08):

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

– обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

– ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах

пищеблока.

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ **Номер рецептуры:** 417

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с.180

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 48 | 48 |
| Лук репчатый | 13,3 | 12 |
| Морковь до 1 января | 13,3 | 11 |
| \*\*\*с 1 января | 14,7 | 11 |
| Зеленый горошек | 16,5 | 11 |
| Томатное пюре | 10,6 | 10,6 |
| Масло сливочное | 5,6 | 5,6 |
| ВЫХОД: | 170 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 49,58 | 1,18 | 33,12 | 145,03 | 54,39 | 12,88 | 0,34 | 0,03 | 0,01 | 3,46 | 0,05 |

**Технология приготовления:**

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5-7 минут. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают. Массу прогревают и раздают.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: светло-красный, с вкраплениями зеленого горошка

Вкус: умеренно соленый, с кисловатым привкусом, свойственный макаронным и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая

**Номер рецептуры:** 390

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 169

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 45 | 45 |
| Крупа манная | 30,8 | 30,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сахар | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 200 | 6,24 | 6,10 | 19,70 | 158,64 | 192,17 | 23,52 | 156,05 | 0,30 | 0,08 | 1,09 | 36,72 |

**Технология приготовления:**

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке.

При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

**Требования к качеству:**

Внешний вид: крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 15**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ФРУКТАМИ

**Номер рецептуры:** 167

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 192

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 60 | 60 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Яблоки | 43 | 36 |
| Изюм | 20,3 | 20,2 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Вода | 145 | 145 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г |  | Пищевые вещества | |  | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 200 | 7,43 | 12,57 | 57,59 | 373,32 | 46,93 | 2,83 | 0,19 | 0,05 | 1,67 |

**Технология приготовления:**

Крупу рисовую промывают и отваривают рассыпчатую кашу. Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной проточной воде и замачивают при температуре 30 оС в течение 20 минут. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, нарезают дольками и соединяют с сахаром и подготовленным черносливом, изюмом и сливочным маслом.

Вместе с рассыпчатой кашей фрукты доводят под крышкой до готовности.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: каша рассыпчатая с сохранившими форму фруктами

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: от светло-кремового до серого

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 16**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ

**Номер рецептуры:** 168

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с.193

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Крупа манная | 33,3 |  | 33,3 | 44,4 |  | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 |  | 123 | 164 |  | 164 |
| \*\*\*или рисовая | 33,3 |  | 33,3 | 44,4 |  | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 |  | 123 | 164 |  | 164 |
| \*\*\*или гречневая | 37,5 |  | 37,5 | 50 |  | 50 |
| Вода или молоко | 120 |  | 120 | 160 |  | 160 |
| Сахар | 5 |  | 5 | 5 |  | 5 |
| Масло сливочное | 5 |  | 5 | 5 |  | 5 |
| ВЫХОД: |  | 160 | | 210 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| Манная | | | | |  | | | |  | | |
| 160 | 3,40 | 3,96 | 27,83 | 161,00 | 8,60 | 5,90 | 29,40 | 0,36 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 4,52 | 4,07 | 35,46 | 197,00 | 10,70 | 7,90 | 38,60 | 0,47 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |
| Рисовая | | | | |  | | | |  | | |
| 160 | 2,32 | 3,96 | 28,97 | 161,00 | 4,70 | 16,40 | 50,60 | 0,36 | 0,02 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 3,09 | 4,07 | 36,98 | 197,00 | 5,90 | 21,80 | 67,00 | 0,47 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| Гречневая | | | | |  | | | |  | | |
| 160 | 4,67 | 4,86 | 25,83 | 166,00 | 9,40 | 73,50 | 111,1 | 2,49 | 0,11 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 6,21 | 5,28 | 32,79 | 203,00 | 12,20 | 98,10 | 147,7 | 3,32 | 0,15 | 0,00 | 20,00 |

**Технология приготовления:**

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

**Блюда из творога и яиц.**

Для приготовления блюд из яиц используются свежие куриные яйца.

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

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

08).

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

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

– обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

– ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах

пищеблока.

Омлеты готовят в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180200 °С, слоем не более 2,5-3 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Яйцо варят 10 минут после закипания воды (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

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

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

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

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

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

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** ЯЙЦО ОТВАРНОЕ

**Номер рецептуры:** 424

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 184

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 4,80 | 76,8 | 1,00 | 0,03 | 0,00 | 0,10 |

**Технология приготовления:**

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

– обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

**Требования к качеству:**

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

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 18**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 438

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 189

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 3 шт. | 120 | 3,9 шт. | 156,6 |
| Молоко | 45 | 45 | 55 | 55 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150/5 | | 20 | 0/5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/5 | 14,27 | 22,16 | 2,65 | 267,93 | 114,20 | 19,50 | 260,50 | 2,94 | 0,10 | 0,25 | 345,00 |
| 200/5 | 18,99 | 28,32 | 3,51 | 345,90 | 151,72 | 25,97 | 346,49 | 3,91 | 0,13 | 0,33 | 452,90 |

**Технология приготовления:**

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

– обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая

Цвет: цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла Суп можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1

: 0,38

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 19**

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

**Номер рецептуры:** 93

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Лапша домашняя № 118 или | 16 | 16 | 20 | 20 |
| вермишель, фигурные изделия, макароны | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| С лапшой домашней № 118 | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 6,05 | 5,60 | 18,25 | 147,60 | 164,74 | 24,10 | 144,28 | 0,53 | 0,09 | 0,91 | 39,20 |
| 250 | 7,56 | 7,00 | 22,81 | 184,50 | 205,93 | 30,13 | 180,35 | 0,66 | 0,11 | 1,14 | 49,00 |
| С вермишелью | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С макаронными изделиями | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 1012 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: в жидкой части распеределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронные изделий - мягкая

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: умеренно сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

**Блюда из мяса и птицы**

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

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

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

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

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

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

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

Вареные колбасы, сосиски с сардельки варят не менее 5 минут после закипания;

при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

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

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

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

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

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ) ОТВАРНЫЕ

**Номер рецептуры:** 536

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Сосиски или сардельки | 81,6 |  | 80 | 102 |  | 100 |
| ВЫХОД: |  | 80 | | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 80 | 8,32 | 16,00 | 16,96 | 179,20 | 19,20 | 16,00 | 127,20 | 1,44 | 0,03 | 0,00 | 0,00 |
| 100 | 10,40 | 20,00 | 21,20 | 224,00 | 24,00 | 20,00 | 159,00 | 1,80 | 0,04 | 0,00 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид: свежепрогретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной Запах: колбасных изделий

Гарниры

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

В питании детей используют крупяные и овощные гарниры.

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

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

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

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

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 21**

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

**Номер рецептуры:** 304

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 296

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 139,7 | 100,3 | 174,7 |  | 125,3 |
| *Масса отварной птицы* | *-* | *80* | *-* |  | *100* |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 10 |  | 10 |
| Морковь до 1 января | 16 | 13 | 20 |  | 16,3 |
| \*\*\*с 1 января | 17,3 | 13 | 21,7 |  | 16,3 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 13,8 |  | 11,3 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 8,8 |  | 8,8 |
| Крупа рисовая | 46 | 46 | 57,5 |  | 57,5 |
| *Масса готового риса с овощами* | *-* | *130* | *-* |  | *160* |
| ВЫХОД: | 210 | | 260 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  кка  л | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 80/130 | 20,30 | 17,00 | 35,69 | 377,00 | 45,10 | 47,50 | 199,30 | 2,19 | 0,06 | 1,01 | 48,00 |
| 100/160 | 25,38 | 21,25 | 44,61 | 471,25 | 56,38 | 59,38 | 249,13 | 2,74 | 0,08 | 1,26 | 60,00 |

***Технология приготовления:***

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

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

### *Консистенция:* мягкая

*Цвет:*  мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого *Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 22**

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

**Номер рецептуры:** 679

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с. 315

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| КРУПА гречневая | 60,6 | 60,6 | 72,2 | 72,2 | 80,8 | 80,8 |
| \*\*\* или ячневая | 48,5 | 48,5 | 58,2 | 58,2 | 64,6 | 64,6 |
| \*\*\* или пшеничная | 58,2 | 58,2 | 51,8 | 51,8 | 77,6 | 77,6 |
| \*\*\*или пшено |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| гречневая | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 7,46 | 5,61 | 35,84 | 230,45 | 12,98 | 67,50 | 208,5 | 3,95 | 0,18 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 8,95 | 6,73 | 43,00 | 276,53 | 15,57 | 81,00 | 250,2 | 4,73 | 0,22 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 9,94 | 7,48 | 47,78 | 307,26 | 17,30 | 90,00 | 278,0 | 5,26 | 0,24 | 0,00 | 0,02 |
| ячневая | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 4,79 | 4,26 | 30,83 | 187,02 | 39,14 | 0,02 | 168,0 | 0,83 | 0,09 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 5,74 | 5,11 | 36,99 | 224,42 | 46,96 | 0,02 | 201,6 | 0,99 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 6,38 | 5,68 | 41,10 | 249,36 | 52,18 | 0,02 | 224,0 | 1,10 | 0,12 | 0,00 | 0,02 |
| пшеничная | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 6,60 | 4,38 | 35,27 | 213,71 | 1,22 | 0,03 | 162,0 | 2,43 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 7,92 | 5,26 | 42,32 | 256,45 | 1,46 | 0,04 | 194,4 | 2,92 | 0,13 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 8,80 | 5,84 | 47,02 | 284,94 | 1,62 | 0,04 | 216,0 | 3,24 | 0,14 | 0,00 | 0,02 |
| пшенная | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 6,60 | 5,72 | 37,88 | 229,50 | 16,64 | 47,34 | 134,43 | 1,55 | 0,17 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 7,92 | 6,86 | 45,45 | 275,40 | 19,96 | 56,81 | 161,32 | 1,85 | 0,20 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 8,80 | 7,62 | 50,50 | 306,00 | 22,18 | 63,12 | 179,24 | 2,06 | 0,22 | 0,00 | 28,00 |

**Технология приготовления:**

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

Вкус: умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

**Номер рецептуры:** 688

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

А.С.К., 2005, с. 317

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 51 | 51 | 61,2 | 61,2 | 68 | 68 |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 4,86 | 21,12 | 37,17 | 1,11 | 0,06 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,14 | 5,83 | 25,34 | 44,60 | 1,33 | 0,07 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 7,36 | 6,02 | 35,26 | 224,60 | 6,48 | 28,16 | 49,56 | 1,48 | 0,08 | 0,00 | 28,00 |

**Технология приготовления:**

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

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий с маслом

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 24**

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

**Номер рецептуры:** 694

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с. 319

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 160,4 | 128,3 | 192,4 | 153,9 | 213,8 | 171 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 171 | 128,3 | 205,2 | 153,9 | 228 | 171 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 183,3 | 128,3 | 219,9 | 153,9 | 244,3 | 171 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 197,4 | 128,3 | 236,8 | 153,9 | 263,1 | 171 |
| \*\*\*с 1 марта | 214 | 128,3 | 256,5 | 153,9 | 285 | 171 |
| Молоко | 23,7 | 22,5\* | 28,4 | 27\* | 31,6 | 30\* |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

\*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г.

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 3,06 | 4,80 | 20,45 | 137,25 | 36,98 | 27,75 | 86,60 | 1,01 | 0,14 | 18,17 | 25,50 |
| 180 | 3,67 | 5,76 | 24,53 | 164,70 | 44,37 | 33,30 | 103,91 | 1,21 | 0,16 | 21,80 | 30,60 |
| 200 | 4,08 | 6,40 | 27,26 | 183,00 | 49,30 | 37,00 | 115,46 | 1,34 | 0,18 | 24,22 | 34,00 |

**Технология приготовления:**

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля Цвет: белый с кремовым оттенком без темных включений.

Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

.

**Сладкие блюда**

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

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

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

В качестве желирующих веществ действующим СанПиНом разрешен крахмал картофельный.

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

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

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

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

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

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

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда. Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 25**

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

**Номер рецептуры:** 847

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 365

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Яблоки | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 | 10,0 | 0,0 | 75,8 | 2,20 | 0,03 | 10,0 | 0,00 |
| Груши | 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,00 | 8,00 | 0,00 | 96,1 | 2,30 | 0,02 | 5,00 | 0,00 |
| Сливы | 0,80 | 0,30 | 57,50 | 49,00 | 12,0 | 8,0 | 28,0 | 0,50 | 0,06 | 10,0 | 0,00 |
| Апельсин | 1,22 | 0,16 | 15,27 | 61,00 | 52,0 | 13,0 | 18,2 | 0,1 | 0,1 | 69,2 | 0,014 |
| Банан | 1,09 | 0,33 | 22,84 | 89,0 | 5,0 | 27,0 | 22,0 | 0,3 | 0 | 8,7 | 0,03 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

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

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 26**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

**Номер рецептуры:** 859

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. А.С.К., 2005, с. 369

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши | 45,4 | 40 |
| Вода | 172 | 172 |
| Сахар | 24 | 24 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,20 | 22,30 | 110,00 | 12,00 | 0,00 | 2,4 | 0,80 | 0,02 | 0,00 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

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

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 27**

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

**Номер рецептуры:** 943

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

А.С.К., 2005

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 1 | 1 |
| Сахар | 15 | 15 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Температура подачи 75С.

**Требования к качеству:**

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

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий Запах: соответственный чаю

Утверждаю

Директор МКОУ «Магарская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Муртазалиев

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 28**

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

**Номер рецептуры:** 959

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 6 | 6 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 3,52 | 3,72 | 25,49 | 145,2 | 122,0 | 14,00 | 90,00 | 0,56 | 0,04 | 1,30 | 0,01 |

**Технология приготовления:**

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

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

**Требования к качеству:**

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

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

Запах: аромат какао и кипяченого молока