

МКОУ «Тлохская СОШ»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЛОХСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ИМЕНИ СИРАЖУДИНА СИРАЖУДИНОВИЧА ШАМСУДИНОВА**



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Тлохская СОШ»
/Гайдаров С.Г.

Технологические карты блюд Сборник рецептур для питания школьников

МКОУ «Тлохская СОШ»

Утверждаю
 Директор МКОУ «Тлохская СОШ»
 Гайдаров С.Г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ
 Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов
 блюд и кулинарных изделий для предприятий питания
 при общеобразовательных школах /
 Под ред. В.Т.Лапшиной. –
 М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 90

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	59,4	47,4	99	79
Масса прогретой капусты	-	42,6	-	71
Лук зеленый	7,8	6	13	10
или морковь до 1 января	7,8	6	13	10
С 1 января	8	6	13,3	10
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
С луком											
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0,00
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0,00
С морковью											
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0,00
100	1,41	5,08	9,02	87,40	37,37	15,16	27,61	0,51	0,03	32,45	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

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 сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Утверждаю
 Директор МКОУ «Глохская СОШ»
 С.Г. Гайдаров



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Номер рецептуры: 424

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I 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	Ca	Mg	P*	Fe	B ₁	C	A
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	4,80	76,8	1,00	0,03	0,00	0,10

Технология приготовления:

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

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

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

Утверждаю
 Директор МКОУ «Тлохская СОШ»
 С.Г. Гайдаров



МКОУ «Тлохская СОШ»

Технологическая карта кулинарного изделия №15

Наименование изделия: банан

Номер рецептуры 619

Наименование сборника рецептур р: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Г.В. Тутельяна - М.: ДеЛиПринт, 2011. - 584 с.

Наименование	Расход сырья на порцию, г				вых
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	
Банан	166	40.00	100	0,00	100
	Выход				

Химический состав

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На порцию 100 г	0.1	0.1	2.1	89

В	С	А	Е	Са	Mg	Fe	Р
0/03	0	8.7	0.0	5	37	0.82	0

Технология приготовления

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на банан очищенный, и/ф, вырабатываемый в наименование объекта, город.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления банана очищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

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



Утверждаю

Директор МКОУ «Тлохская СОШ»

Гайдаров С.Г.

Технологическая карта кулинарного блюда №11

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

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.293

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	131	94	139,7	100,3	174,7	125,3
Лук репчатый	2,5	2	2,7	2,1	3,3	2,7
ВЫХОД:	75		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Целлюлоза, г	Ca	Mg	Р	Fe	В	С	А
75	15,83	10,20	0,00	154,69	29,25	15,00	107,25	1,35	0,03	0,00	15,00
80	16,88	10,88	0,00	165,00	31,20	16,00	114,4	1,44	0,03	0,00	16,00
100	21,10	13,60	0,00	206,25	39,00	20,00	143,00	1,80	0,04	0,00	20,00

Технология приготовления:

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

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

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

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

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

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

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



Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование изделия: Каша овсяная.

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. И. Лапшиной. - М.: «ХлебпролинФорм», 20

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I по рция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	25	25	44	44
Молоко	75	75	164	164
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	150		200	200

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B)	C	A	E
150	11,84	8,16	47,8	164	142,3	1,66	13	14	0,2	0,50	0,12	0,3

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока кладут сахар, соль, высыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным маслом.

Требования к качеству блюда:

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

консистенция: однородная, вязкая, хлопья - 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



ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №18

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

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углебы, во г	Энергетическая ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
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

МКОУ «Глохская СОШ»



Утверждаю

Директор МКОУ «Глохская СОШ»

С.Г. Гайдаров

Технологическая карта кулинарного блюда № 12

Наименование изделия: Овощной салат

Номер рецептуры 378

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

Наименование	Расход сырья на порцию, г					Выход
	Вес брутто,	% при холодной обработке	Вес нетто,г	% при теп обр		
Помидоры свежие	25,5	5,0	24,0	0,00		24,0
Огурцы свежие	19,0	20,00	15,0	0,00		15,0

Выход

Химический состав овощей

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кк
На порцию 60 г	1.268	1.232	4.965	45,516

В	С	А	Е	Са	Mg	Fe	P
0/036	15	0	0	8.4	15.6	12	0

Технология приготовления

Огурцы, очищенные от кожицы, нарезают кубиком 1x1 см. Помидоры, зачищенные от плодоножки и опробковевшей части, нарезают кубиком 1x1 см. Ингредиенты салата перемешивают, заправляют солью, подсолнечным маслом. Салат порционируют. Свежие огурцы моют и сортируют по размерам, у грядковых кожицу срезают полностью, у парниковых — только с обоих концов. Огурцы очищают от кожицы. Томаты (помидоры) сортируют по степени зрелости и размерам, удаляют помятые, незрелые и испорченные экземпляры, срезают плодоножку и промывают.

Характеристика готового блюда

Внешний вид – нарезанные овощи перемешаны, заправлены маслом, выложены в порционную посуду.

Вкус – соответствует входящим ингредиентам салата.

Запах – соответствует входящим ингредиентам салата.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Салат из свежих овощей готовят непосредственно перед употреблением. Не хранят.

Микробиологические показатели салата из свежих овощей должны соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.



Утверждаю
 Директор МКОУ «Глохская СОШ»

Гайдаров С.Г.

МКОУ «Глохская СОШ»

Технологическая карта кулинарного блюда №8

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

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного

питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

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

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жир ы,г	Угле воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	Вi	С	А	
200 г.	4.62	4,02	33.8	147,56	129.38	13.8 6	0	19. 66	5	2.06	0.01	0.1 7

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

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

МКОУ «Глохская СОШ»



Директор МКОУ «Глохская СОШ»

С.И. Гайдаров

Технологическая карта кулинарного блюда №4.

Наименование изделия: Каша гречневая

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	НОР		ЦИА	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша гречневая	71	71	95	95
Масло сливочное	6	6	8	8
Вода	105	105	140	140
ВЫХОД:	150		200	200

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещ.мг				Витамины мг			
	Белк	Жиры	Угл.	Эн.ц	Ca	mg	fe	p	vi	c	a	e
г	г	г	г	ен.	калл							
150	9.41	6.96	46.32	245.1	2.2	16.6	1	198	4	7	3	2
200	12.05	9.32	65.75	278.89	3.7	18.99	2.78	234	5.67	9.9	4.7	3.5

Химический состав данного блюда

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В пищеварительный котел заливают по норме воду (на 1 кг крупы -1.7 л воды), доводят до кипения добавляют соль ,всыпают подготовленную крупу ,снимая с поверхности шумовкой пустотелые зерна и варят , периодически помешивая до тех пор пока крупа не впитает всю воду.Затем заправляют кашу маслом ,выравнивают поверхность ,закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве .Готовую кашу разрыхляют ,подают в горячем виде со сливочным маслом . Используется в качестве гарнира.

Требования к качеству блюда:

В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими ,хорошо проваренными ,в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга .Вкус и цвет соответствует виду крупы.

Не допускается запах и вкус подгоревшей каши.



Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование изделия: Каша рисовая

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питанияпри общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебнролинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	НОР		ЦИЯ	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша рисовая	35	33	44	44
Молоко	123	123	164	164
Масло сливочное	4	3	4	4
Сахар	4		4	4
ВЫХОД:		150	200	200

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры,г	Угле воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
150	2,27	1,23	16,65	177,11	57,8	23,8	0,24	27	0,04	0,16	0,03	0,32
200	2,65	1,87	20,5	267,85	59,2	30,24	0,45	36	0,06	0,22	0,05	0,46

Технология приготовления:

Рис засыпают в кипящее молоко и при непрерывном помешивании и варить 30 минут. За 2 -3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству блюда:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: рисовая каша в сочетании с молоком и маслом.



Технологическая карта кулинарного блюда № 5

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питанияпри общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. Г. Дашинной. - М.: «Хлебподинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	40	40	60	60
ВЫХОД:	40		60	

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	p	В1	С	А	Е
40	2,6	0,48	1,05	72,4	14	10	0,31	67,2	0,07	0,00	0,00	0,5
60	3,96	0,72	1,38	108,6	21	12	0,63	75,4	0,1	0,00	0,00	0,5
												0

Химический состав данного блюда г.

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30	40	40
ВЫХОД:	30		40	

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры,г	Угле воды, г	Энерг. ценность, к кал	Ca	Mg	Fe	p	В1	С	А	Е
30	2,6	0,48	12,05	65,7	14	1	0,31	67,2	0,07	0,	0,	0,5

Химический состав данного блюда г.

40	3,07	1,07	20,9	107,2	14	1,1	1,05	69,2	0,07	0,00	0,00	0,5
----	------	------	------	-------	----	-----	------	------	------	------	------	-----

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, *Консистенция:*

хлеба- мягкая.

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

МКОУ «Тлохская СОШ»



Технологическая карта кулинарного блюда № 1

Наименование изделия: Каша пшеничная

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	38	38	50	50
Молоко	120	120	160	160
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	150		150	150

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B)	C	A	E
150	5,63	6,8	42,4	234,28	113, 6	19,3	0,5 2	97	0,1 3	0,4	0,1 2	0,3 2

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству блюда:

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.

Утверждаю

Директор МКОУ «Тлохская СОШ»

Гайдаров С.Г.



Технико-технологическая карта № 16

Наименование изделия: Конфеты «Несквик»

Номер рецептуры: № 96436727-010

Наименования сборника рецен гур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г

Технологический процесс

Для приготовления «скорлупы» для несквик на водяной бане или в микроволновой печи растопить, помешивая, шоколад. Когда температура шоколадной массы достигнет 50 оС, переставить емкость с жидким шоколадом в кастрюлю с холодной водой.

И, помешивая, медленно остудить шоколад до +24 оС. Затем снова нагреть его до +31 оС.

Полученным таким образом, темперированным шоколадом смазать пластмассовые или силиконовые формочки.

Поставить их в холодильник на два часа при температуре +12 оС.

Покрывать формочки еще одним слоем темперированного шоколада и убрать в холодильник на пару часов.

Чтобы приготовить начинку для несквик, необходимо растопить на водяной бане, постоянно помешивая, шоколад.

вода и пар не попадали в шоколад. Кстати, на этом этапе можно воспользоваться микроволновой печью, установив среднюю мощность.

Только не забывая при этом помешивать.

Когда шоколад растопится и его температура достигнет 50 оС, ввести сливки (они должны быть комнатной температуры или слегка прогретые).

С помощью лопаточки аккуратно перемешать шоколад и сливки от середины и по краям, чтобы не насыщать шоколадную массу ненужным воздухом. Консистенция у шоколада должна быть, как у густой сметаны.

Когда температура массы достигнет 30-40 оС, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Здесь надо быть особенно внимательным: если добавлять масло при более высокой температуре, то у шоколада появится привкус топленого масла; если при более низкой - масло плохо размешается и во рту будет оставаться привкус жира.

Аккуратно перемешать до однородного состояния. Добавить дополнительный ингредиент, который, собственно, и придаст конфетам определенный вкусовой оттенок. Это может быть алкоголь, или измельченные орехи, или фруктовое пюре.

Мы используем ликер и орехи миндаля. Еще раз перемешать.

В приготовленных «скорлупках» для трюфелей с одной стороны проделать небольшое отверстие нагретым под горячей водой и вытертым насухо ножом. Поместить конфеты в холодильник на 2 часа, затем повторяем этот процесс.

Реализация и хранение Температура хранения от 0 до 25°С

Срок реализации «конфет» при хранении в холодильнике - не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели конфет:

Внешний вид - на поверхности шоколадных конфет с начинками (типа «Ассорти»), и с корпусами,

содержащими глюкозу, допускается просачивание конфетной массы.

Цвет - характерный для данного наименования конфет. Вкус - горьковато сладкий, без посторонних привкусов.

Запах - свойственный данному наименованию, ясно выраженный, без постороннего запаха.

Вых од г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, м			
	Белки г	Жиры, г	Угле воды, г	Энерг. ценность , ккал	Са	Mg	Fe	P	Fe	Вi	С	А	Е
150	3.6	3.7	15.4	108.4	0	24	0	12	44	78	0	7	0



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование изделия: Сыр твердый, порция (СР-619 вариант 2-2002)

Издательство г. Киев «А.С.К» 2003 г.

Наименование	Расход сырья на порцию, г		Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г.
	Вес брутто, г	% при холодной обработке			
Сыр твердый	18,0	0,00	18,0	0,00	15,0
Выход					15

Химический состав данного блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 15 г	4,7	4,45	0,75	54,6

Выход, д.г.	Минер. вещества, мг			Витамины, мг			
	М	Fe	P	B)	C	A	E
15	87	5,4	0,15	0,0	0,12	39	0
132							

3. Технология приготовления

Сыр твердый зачищают, нарезают ломтиками. Выкладывают в порционную посуду.

4. Характеристика готового блюда

Внешний вид – сыр твердый зачищен, нарезан ломтиками. Выложен в порционную посуду. Консистенция плотная. Цвет – желтый.

Вкус – у молодого сыра вкус мягкий, однако с возрастом приобретает более ярко выраженный вкус.

Запах – характерный для твердого сыра. Без постороннего запаха.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Сыр твердый порционируют под заказ. Допустимый срок хранения сыра, согласно СанПиН 42-123-4117-86, при температуре +2+4 градусов С, не более 5 суток после вскрытия герметичной упаковки.

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Сыр твердый должен соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Микробио

МКОУ «Глохская СОШ»



Утверждаю
 Директор МКОУ «Глохская СОШ»
 С.Г. Гайдаров

Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование изделия: Макароны

Номер рецептуры: № 309

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	35,0	35,0	3,50	3,50
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход	100,0		10,0	

Химический состав данного блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,14	5,00	23,40	155,16

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,01	0,00	0,00	0,57

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,20	27,20	6,32	0,62	0,00	0,00

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

МКОУ «Тлохская СОШ»



Утверждаю

Директор МКОУ «Тлохская СОШ»

С.Г. Гайдаров

Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование изделия: котлеты рубленые с курицы

Номер рецептуры: № 325

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица тушка охлажд.	85,3 ¹	41
или куриные окорочка охлажд.	62,1 ¹	41
Хлеб пшеничный в/с	9	9
Молоко	13	13
Масса котлетной массы	-	63
Соус сметанный густой (для фарширования)	-	25
Масло сливочное	5	5
Сыр	5	5
Масса полуфабриката	-	96
ВЫХОД		75

Химический состав данного блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,50	12,64	9,73	190,68

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,14	0,51	81,40	2,30

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
78,20	78,52	16,16	28,97	2,00	0,10

Технология приготовления

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

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, кладут на противень, в середине по длине делают углубление, заполняют его густым сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным соусом.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

МКОУ «Тлохская СОШ»



Утверждаю

Директор МКОУ «Тлохская СОШ»

С.Ф. Гайдаров

Технологическая карта кулинарного блюда № 24

Наименование изделия: Сырники из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: № 130

Наименования сборника рецен гур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99
Яйца	1/10 шт.	4
Сахар	11	11
Мука пшеничная	15	15
Масса полуфабриката		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готовых сырников		110
Молоко сгущенное	15	15
Выход с молоком сгущенным		110/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,34	7,2	22,68	281,1	182,53	0,82	0,07	0,22	0,31

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.
Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога

МКОУ «Тлохская СОШ»



Технологическая карта кулинарного блюда № 21

Наименование изделия: Каша манная (жидкая) на молоке

Номер рецептуры: № 99

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

Наименование сырья и полуфабрикатов	На 1 порцию, г			На 1 порцию, г		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа манная	27.90	27.90	27.90	31.00	31.00	31.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	95.40	95.40	95.40	106.00	106.00	106.00
Вода питьевая	63.00	63.00	63.00	70.00	70.00	70.00
Сахар-песок	4.50	4.50	4.50	5.00	5.00	5.00
Масло сливочное	4.50	4.50	4.50	5.00	5.00	5.00
Выход:	-	-	180.00	-	-	20000

Химический состав данного блюда

Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Эн. Ценность(ккал)	Витамин С
5,44/6,05	7,07/7,9	27,3/30,3	194,9/216,6	0,9/1,03

Технология приготовления

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 мин.

Требования к качеству

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

МКОУ «Тлохская СОШ»



Утверждаю

Директор МКОУ «Тлохская СОШ»

С.Г. Гайдаров

Технологическая карта кулинарного блюда № 292

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: № 90

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		I порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	13,2	10	17,64	13,2
Свекла	8,6	6,8	11,4	9
Морковь	5,9	4,5	7,8	6
Огурцы соленые	13,5	13,5	22,8	18
Лук репчатый	8,1	6,8	10,8	9
Масло растительное	4,5	4,5	6	6
Выход		45		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,57	4,59	3,3	57,13	0,74

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют, зеленый лук нарезают кусочками длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают, чтобы винегрет не окрашивался в цвет свеклы, ее необходимо перед перемешиванием заправить растительным маслом. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Требования к качеству

Вкус: приятные, вкус кисловатый, в меру соленый..

Внешний вид: овощи нарезаны ломтиками, лук - полукольцами, капуста нашинкована. Салат выложен в салатник, заправлен растительным маслом, оформлен зеленью..

Цвет: свойственный окраске входящих в состав салата овощей, слегка розовый (от свеклы)..

Запах: приятные, вкус кисловатый, в меру соленый . .

МКОУ «Тлохская СОШ»



Утверждаю

Директор МКОУ «Тлохская СОШ»

С.Е. Гайдаров

Технологическая карта кулинарного блюда № 100

Наименование изделия: Запеканка из творога со сметаной

Номер рецептуры: № 117

Наименования сборника рецен гур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	140	140
Крупа манная	10	10
Сахар-песок	10	10
Яйцо сырое очищенное	4	4
Мargarин молочный столовый	5	5
Сухари	5	5
Сметана 10,0 % жирности	5	5
Сметана 10,0 % жирности	25	25
ВЫХОД	204	204

Химический состав данного блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,87	14,36	32,35	342,12

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,31	0,94	0,88	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
184,90	256,21	29,30	1,34	1,08	6,7

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске запеканку, нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы, поливают сметаной или сладким соусом.

Требования к качеству

- **Вкус:** свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, аромат соуса..
- **Внешний вид:** порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы политы сметаной или сладким соусом, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала..
- **Консистенция:** нежная, без крупинок непротертого творога..
- **Цвет:** корочка золотисто-желтая или светло-коричневая, срез слегка желтоватый..
- **Запах:** свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, аромат соуса..

МКОУ «Тлохская СОШ»



Технологическая карта кулинарного блюда № 4

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: №152

Наименования сборника рецен гур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яйца	2,3 шт.	92,4
Молоко	32,6	32,6
Масло сливочное	7,2	7,2
Масло сливочное	2	2
ВЫХОД		150

Химический состав данного блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,77	30,41	2,72	347,64

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,15	0,47	0,21	288,04	7,80

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
95,44	245,24	20,05	2,78	1,72	0,01

Технология приготовления

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на противень с растопленным маслом, слоем 2,5-3 см и запекают при температуре 180°C, режим «конвекция» в течение 10 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 210 С в течение 10 минут.

Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура при подаче +50°C.

На диету П готовят без изменений.

Требования к качеству

внешний вид - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полит растопленным маслом;

цвет - от светло-желтого до светло-оранжевого, корочки – светло-желтый, золотистый;

вкус и запах - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом;

консистенция - упругая, мягкая.

МКОУ «Тлохская СОШ»



Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование изделия: Салат из кукурузы с луком репчатым

Номер рецептуры: № 311

Наименования сборника рецен гур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 по рция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	50	50	77	77
Кукуруза консервированная (без жидкой части)		29		46
Лук репчатый	9	7	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Выход	40			60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,22	4,77	18,81	130,7	0,66
4,88	7,24	28,51	198	1

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

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

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. 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 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

Вкус: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Химический состав данного блюда на 100 г. (груши)

Выход од г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, м		
	Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
100	0,44	0,34	10,38	47	0,06	10	12	28	0	25	0,00

Химический состав данного блюда на 100 г. (мандарин)

Выход од г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, м		
	Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
100	0,9	0,12	8,43	0,04	60	34	0,3	35	0,00	13	0,00

МКОУ «Тлохская СОШ»



Утверждаю
 Директор МКОУ «Тлохская СОШ»
 Гайдаров С.Г..

Технологическая карта кулинарного блюда № 10

Наименование изделия: Фрукты свежие

Номер рецептуры 368

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна

- М.: ДеЛиПринт, 2011. - 584 с.

"Эн с."

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки,	114	100
Апельсины	149	100
Груши	180	100
Мандарины	135	100
Выход	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г. (апельсин)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле воды, г	Энерг. ценность ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
100	0,4	0,4	10,3	44	16	9	0,3	11	0,03	10	0,00	0,00

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Угле воды, г	Энерг. ценность ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
100	0,9	0,2	6,1	23,76	34	13	0,3	35	0,04	25	0,00



Утверждаю

 Директор МКОУ «Тлохская СОШ»
 Лайдаров С.Г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски (сардельки, колбасы) отварные**

Номер рецептуры: № 413

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I 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, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод.ы. г	Энергет. ценность	Са	Р	Mg	Fe	Вi	С	А	Е
80	3.45	4.2	7.85	90.9	12.44	10,00	0.93	0.07	0/67	0	0,00	0,00
100	6,54	8.11	12,4	174.02	15,55	10,00	1,41	0,09	0 89	0	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.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: свежeproгретые целые колбасные изделия*Консистенция:* колбасные изделия упругие, плотные, сочные*Цвет:* светло-розовый*Вкус:* в меру соленый, мясной*Запах:* колбасных изделий



Технологическая карта кулинарного блюда № 7

изделия: Сок фруктовый
№ 399

сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией В. В. Тутельяна. - М.: ЦОС, 2011. - 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
	Сок фруктовый	200
<i>Выход</i>	-	200

Химический состав данного блюда на 200 г. (яблоко)

Выход, г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	В1	C	A	E
200	0,05	0,1	8,1	36	7	0,4	0,8	9	0,01	2	0,00	0,10

Технология приготовления

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

Требования к качеству *Внешний вид*: сок налит в стакан *Консистенция*: жидкая *Цвет*: соответствует соку *Вкус*: соответствует соку *Запах*: соответствует соку



Утверждаю
 Директор МКОУ «Тлохская СОШ»
 Гайдаров С.Г.

Технологическая карта кулинарного блюда № 6

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 2348

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 -го сорта		
Сахар	10	10
Вода-заварка	50	50
ВЫХОД:	200	200

Химический состав данного блюда

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

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая *Цвет:* золотисто-коричневый *Вкус:* сладкий, чуть терпкий

Запах: соответственный чаю



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

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.Злобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с. 19

Наименование	Вес брутто, г	Расход сырья на порцию, г	
		Вес нетто, г	Выход
Масло сливочное	10	10	10

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, м		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
5	0.9	5.20	0.10	44.50	1	0	2	0	0.0	0	54

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