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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг |   | Витамины, мг  |
| Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | Углеводы, 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | Углеводы, 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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  | Углеводы, 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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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 «ЦурибскаяСОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Г. Ярбилова**

**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