Приложение 1

**Технологические (технико-технологические) карты приготовления блюд**

к разработанному примерному цикличному меню

для организации питания детей в лагерях дневного пребывания

в возрасте с 7-18 лет

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1**

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

**Номер рецептуры:** 131,132,133

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 92 | 60 | 154 | 100 |
| Или кукуруза консервированная | 100 | 60 | 167 | 100 |
| Или фасоль в томате консервированная | 100 | 60 | 167 | 100 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию зеленый горошек**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| 60 гр. | | | |
| 1,86 | 0,12 | 3,90 | 24,00 |
| 100 гр. | | | |
| 3,10 | 0,20 | 6,50 | 40,00 |

**Химический состав на 1 порцию кукуруза**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| 60 гр. | | | |
| 1,32 | 0,24 | 6,72 | 35 |
| 100 гр. | | | |
| 2,2 | 0,4 | 11,2 | 58 |

**Химический состав на 1 порцию фасоль**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| 60 гр. | | | |
| 4,36 | 0,17 | 12,72 | 68 |
| 100 гр. | | | |
| 7,26 | 0,29 | 21,2 | 114 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу, или фасоль в томате) прогревают в собственном отваре или томате, отвар сливают (томат не сливают у фасоли в томате), охлаждают.

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

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы, фасоли в томате-красный.

Вкус: горошка (или кукурузы, или фасоли в томате) консервированной.

Запах: горошка (или кукурузы, или фасоли в томате) консервированной.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2**

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

**Номер рецептуры:** 379

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кофейный напиток | 6,5 | 6,5 | 6,5 | 6,5 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко | 200 | 200 | 200 | 200 | 18,0 | 18,0 |
| Вода | 23 | 23 | 22 | 22 | 3,0 | 3,0 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 | 1,5 | 1,5 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 7,10 | 5,65 | 17,24 | 144,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 7,10 | 5,65 | 18,30 | 148,00 |

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

Температура подачи 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

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

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

**Номер рецептуры:** 131,132,133

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 39 | 25 | 39 | 25 |
| Кукуруза (или фасоль) консервированная | 42 | 25 | 42 | 25 |
| Выход |  | 25 |  | 25 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

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

**Требования к качеству**

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4**

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

**Номер рецептуры:** 70,71

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Помидоры соленые | 66 | 60 | 110 | 100 |
| Или огурцы соленые | 66 | 60 | 110 | 100 |
| Помидоры или огурцы соленые с рассолом | 109 | 60 | 182 | 100 |
| Или помидоры свежие | 106 | 90 | 118 | 100 |
| Или огурцы свежие | 95 | 90 | 105 | 100 |
| Или перец свежий | 120 | 90 | 133 | 100 |
| Выход |  | 90 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Огурцы свежие 100 гр. | | | |
| 0,8 | 0,1 | 2,5 | 14 |
| Огурцы соленые100 гр. | | | |
| 0,8 | 0,1 | 1,7 | 13 |
| Помидоры свежие 100 гр. | | | |
| 1,1 | 0,2 | 3,8 | 24 |
| Помидоры соленые 100 гр. | | | |
| 1,1 | 0,1 | 3,5 | 20 |
| Перец свежий 100 гр. | | | |
| 1,30 | 0,10 | 4,90 | 26,67 |
| Огурцы свежие 60 гр. | | | |
| 0,48 | 0,06 | 1,5 | 8,4 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Огурцы соленые 60 гр. | | | |
| 0,48 | 0,06 | 1,02 | 7,8 |
| Помидоры свежие 60 гр. | | | |
| 0,66 | 0,12 | 2,28 | 14,4 |
| Помидоры соленые 60 гр. | | | |
| 0,66 | 0,06 | 2,1 | 12 |
| Перец свежий 60 гр. | | | |
| 0,78 | 0,06 | 2,94 | 16,00 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

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

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

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

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена.

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

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с бобовыми с мясом

**Номер рецептуры:** 102

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 64 | 48 | 64 | 48 |
| С 1 ноября-31 декабря | 69 | 48 | 69 | 48 |
| С 1 января-28-29 февраля | 74 | 48 | 74 | 48 |
| С 1 марта | 80 | 48 | 80 | 48 |
| Горох лущеный | 20 | 19 | 20 | 19 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 163 | 163 | 163 | 163 |
| Выход супа |  | 240 |  | 240 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Выход супа с мясом |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 8,13 | 6,90 | 20,42 | 170,19 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,13 | 6,90 | 20,42 | 170,19 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных кореньев и лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6**

**Наименование кулинарного изделия (блюда**): Птица отварная или тушенная

**Номер рецептуры:** 288

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 166 | 144 | 166 | 144 |
| Или филе куриное охлажденное | 129 | 128 | 129 | 128 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 2,7 | 2 |
| Выход |  | 100 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 21,10 | 13,60 | 0,00 | 211,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 21,10 | 13,60 | 0,00 | 211,00 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый, отварной или тушеной птицы.

Запах: отварной или тушеной птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пюре картофельное

**Номер рецептуры:** 312

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 170 | 128 | 205 | 154 |
| С 1 ноября-31 декабря | 183 | 128 | 220 | 154 |
| С 1 января-28-29 февраля | 197 | 128 | 237 | 154 |
| С 1 марта | 214 | 128 | 257 | 154 |
| Молоко | 23 | 23 | 27 | 27 |
| Молоко кипяченое |  | 22 |  | 26 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

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

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бефстроганов из отварной говядины

**Номер рецептуры:** 366,442

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 88 | 80 | 88 | 80 |
| Или говядина 1 категории на кости | 109 | 80 | 109 | 80 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 4,4 | 3,5 | 4,4 | 3,5 |
| С 1 января | 4,7 | 3,5 | 4,7 | 3,5 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 2,4 | 2 |
| Масса отварного мяса |  | 50 |  | 50 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,5 | 6 | 7,5 | 6 |
| С 1 января | 8 | 6 | 8 | 6 |
| Соус сметанный |  | 50 |  | 50 |
| Мука пшеничная | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Вода или отвар | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Масса белого соуса |  | 29 |  | 29 |
| Сметана | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Выход |  | 100 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

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

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

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

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

Вкус: мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша жидкая молочная (на сгущенном молоке)

**Номер рецептуры:** 181,182

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа пшеничная, или пшено | 29 | 29 | 39 | 39 | 3,0 | 3,0 |
| Или хлопья «Геркулес», или рисовая, или манная | 23 | 23 | 31 | 31 |  |  |
| Молоко сгущенное с сахаром | 42 | 42 | 56 | 56 | 14,7 | 14,7 |
| Вода для пшеничной и пшенной круп | 82 | 82 | 109 | 109 | 2,7 | 2,7 |
| Или вода для рисовой, манной круп, хлопьев «Геркулес» | 90 | 90 | 120 | 120 |  |  |
| Масса каши |  | 146 |  | 195 |  | 19,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Каша жидкая молочная пшеничная 200 гр. | | | |
| 8,24 | 9,04 | 56,48 | 341,33 |
| Каша жидкая молочная пшенная 200 гр. | | | |
| 8,43 | 9,85 | 55,72 | 346,67 |
| Каша жидкая молочная «Геркулес» 200 гр. | | | |
| 7,76 | 10,48 | 49,09 | 324,00 |
| Каша жидкая молочная рисовая 200 гр. | | | |
| 6,15 | 8,88 | 52,76 | 318,67 |
| Каша жидкая молочная манная 200 гр. | | | |
| 7,16 | 8,88 | 51,75 | 318,67 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Каша жидкая молочная пшеничная 150 гр. | | | |
| 6,18 | 6,78 | 42,36 | 256 |
| Каша жидкая молочная пшенная 150 гр. | | | |
| 6,32 | 7,39 | 41,79 | 260 |
| Каша жидкая молочная «Геркулес» 150 гр. | | | |
| 5,82 | 7,86 | 36,82 | 243 |
| Каша жидкая молочная рисовая 150 гр. | | | |
| 4,61 | 6,66 | 39,57 | 239 |
| Каша жидкая молочная манная 150 гр. | | | |
| 5,37 | 6,66 | 38,81 | 239 |

**Технология приготовления**

Крупу просеивают или перебирают, промывают.

В кипящую смесь сгущенного молока с сахаром и воды добавляют соль и перемешивают. Затем всыпают крупу и варят периодически помешивая до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы.

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

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

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из ягод свежих, кисель из яблок, кисель из кураги

**Номер рецептуры:**350,352,355

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

**Кисель из ягод свежих**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Клюква свежая | 21 | 20 | 21 | 20 |
| Или брусника | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Или смородина черная | 20,4 | 20 | 20,4 | 20 |
| Или свежемороженая ягода в ассортименте | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Вода | 199 | 199 | 195 | 195 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Крахмал картофельный | 9,5 | 9,5 | 12,6 | 12,6 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из клюквы | | | |
| 0,11 | 0 | 15,31 | 64 |
| Кисель из брусники | | | |
| 0,15 | 0,10 | 16,19 | 68 |
| Кисель из черной смородины | | | |
| 0,21 | 0,08 | 16,01 | 68 |

**Химический состав на 1 порцию (12-18 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из клюквы | | | |
| 0,11 | 0 | 18,77 | 78 |
| Кисель из брусники | | | |
| 0,15 | 0,10 | 19,65 | 82 |
| Кисель из черной смородины | | | |
| 0,21 | 0,08 | 19,47 | 82 |

**Технология приготовления**

Свежую ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой

(на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

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

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: красный.

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

Запах: клюквы, или брусники, или смородины.

**Кисель из яблок свежих**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яблоки свежие | 34 | 30 | 34 | 30 |
| Вода | 210 | 210 | 206 | 206 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Крахмал картофельный | 9,5 | 9,5 | 12,6 | 12,6 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из яблок | | | |
| 0,13 | 0,12 | 17,49 | 73 |

**Химический состав на 1 порцию (12-18 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из яблок | | | |
| 0,13 | 0,12 | 20,95 | 87 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: светло-желтый.

Вкус: яблок, кисло-сладкий.

Запах: яблок.

**Кисель из кураги**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Курага | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Вода | 246 | 246 | 242 | 242 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Крахмал картофельный | 9,5 | 9,5 | 12,6 | 12,6 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из кураги | | | |
| 1,05 | 0 | 25,55 | 106 |

**Химический состав на 1 порцию (12-18 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из кураги | | | |
| 1,05 | 0 | 28,93 | 120 |

**Технология приготовления**

Курагу промывают, заливают горячей одой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, кураги.

Запах: сладкий, кураги.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11**

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

**Номер рецептуры:** 291

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Макаронные изделия | 51 | 51 | 61 | 61 |
| Вода | 306 | 306 | 366 | 366 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 144 |  | 173 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

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

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Тефтели из говядины

**Номер рецептуры:** 279

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо жилованное | 64 | 58 | 85 | 77 |
| Вода | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 23 |  | 30 |
| Лук репчатый | 32 | 27 | 43 | 36 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса пассерованного лука |  | 13,5 |  | 18 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Масса полуфабриката |  | 10 |  | 13 |
| Масса готовых тефтелей |  | 90 |  | 120 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 90 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 10,69 | 12,64 | 10,79 | 198,90 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 14,26 | 16,85 | 14,36 | 265,20 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке, укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Тефтели рыбные

**Номер рецептуры:** 239

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 109 | 73 | 145 | 97 |
| Терпуг неразделанный | 158 | 73 | 211 | 97 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 111 | 73 | 148 | 97 |
| Хек потрошенный без головы | 103 | 73 | 137 | 97 |
| Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%) | 79 | 73 | 105 | 97 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 20 | 17 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Масса полуфабриката |  | 107 |  | 143 |
| Масло растительное | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Масса тушеных тефтелей |  | 90 |  | 120 |
| Выход |  | 90 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 11,92 | 8,25 | 9,17 | 165 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 15,89 | 11,00 | 12,23 | 220,00 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: в меру плотная.

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

Вкус: тушеной рыбы, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 294

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 130 | 113 | 130 | 113 |
| Или филе куриное охлажденное | 63 | 62 | 63 | 62 |
| Мякоть птицы без кожи и костей |  | 62 |  | 62 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Вода или молоко | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Сухари | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката |  | 100 |  | 100 |
| Масса готовых изделий |  | 80 |  | 80 |
| Масло растительное для смазки противня | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Выход готовых изделий |  | 80 |  | 80 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с маслом сливочным |  | 85 |  | 85 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 12,58 | 13,58 | 9,58 | 228,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 12,58 | 13,58 | 9,58 | 228,00 |

**Технология приготовления**

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде (или молоке) хлебом, добавляют измельченный репчатый лук, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, или биточки, или шницели. Панируют в сухарях Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате, при температуре 250-270° С (20-25 мин). При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена, без трещин. Политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

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

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 15

Соус сметанный с томатом

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сметана | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вода или отвар | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Или томатная паста | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Выход |  | 25 |  | 25 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

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

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,45 | 2,89 | 1,88 | 38 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,45 | 2,89 | 1,88 | 38 |

Подписи:

Заведующий производством

Повар

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 16

Зеленый горошек с луком репчатым

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Зеленый горошек консервированный | 80 | 52 | 132 | 86 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

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

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: закуска уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

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

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

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

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17**

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

**Номер рецептуры:** 349

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сухофрукты | 17 | 43\* | 23 | 58\* |
| Сахар-песок | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Вода | 212 | 212 | 210 | 210 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**\*масса сухофруктов отварных**

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,37 | 0,00 | 14,57 | 62,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,51 | 0,00 | 18,24 | 78,00 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18**

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

**Номер рецептуры:** 210

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 80 |
| Молоко | 54 | 54 | 54 | 54 |
| Масса омлетной смеси |  | 130 |  | 130 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса готового омлета |  | 127 |  | 127 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 130 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19**

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

**Номер рецептуры:** 103

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сельдь | 84 | 48 | 140 | 80 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 15 | 13 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи 14° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: серый-сельди, лука репчатого-белый.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20**

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

**Номер рецептуры:** 684,685

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,9 | 0,9 | 1,8 | 1,8 |
| Вода | 54 | 54 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 50 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Молоко | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Вода | 23 | 85 | 22 | 22 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,48 | 3,00 | 12,81 | 94,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 3,48 | 3,00 | 13,86 | 100,00 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21**

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

**Номер рецептуры:**426

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 198 | 149 | 238 | 179 |
| С 1 ноября-31 декабря | 213 | 149 | 256 | 179 |
| С 1 января-28-29 февраля | 229 | 149 | 276 | 179 |
| С 1 марта | 249 | 149 | 299 | 179 |
| Масса отварного картофеля |  | 145 |  | 174 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,28 | 8,45 | 21,91 | 175,80 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 3,93 | 10,14 | 26,29 | 210,96 |

**Технология приготовления**

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсущивают. Поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: вареного картофеля и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22**

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

**Номер рецептуры:** 82

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 235 | 235 | 235 | 235 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 48 | 38 | 48 | 38 |
| С 1 января | 51 | 38 | 51 | 38 |
| Капуста свежая | 24 | 19 | 24 | 19 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 25 | 19 | 25 | 19 |
| С 1 ноября-31 декабря | 27 | 19 | 27 | 19 |
| С 1 января-28-29 февраля | 29 | 19 | 29 | 19 |
| С 1 марта | 32 | 19 | 32 | 19 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 | 15 | 12 |
| С 1 января | 16 | 12 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 11 | 9 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Или томатная паста | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вода или бульон | 188 | 188 | 188 | 188 |
| Выход супа |  | 235 |  | 235 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа со сметаной и с мясом |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,07 | 7,83 | 9,24 | 139,62 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,07 | 7,83 | 9,24 | 139,62 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Отпускают борщ с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

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

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты или биточки рыбные с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 345

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 107 | 72 | 143 | 96 |
| Терпуг неразделанный | 156 | 72 | 209 | 96 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 110 | 72 | 147 | 96 |
| Хек потрошенный без головы | 101 | 72 | 135 | 96 |
| Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%) | 78 | 72 | 104 | 96 |
| Хлеб пшеничный | 17 | 17 | 23 | 23 |
| Молоко или вода | 13 | 13 | 17 | 17 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 1/6 шт. | 7 |
| Масса полуфабриката |  | 107 |  | 143 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готовых котлет |  | 90 |  | 120 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход с маслом сливочным |  | 90/4 |  | 120/5 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 12,95 | 8,14 | 8,36 | 156,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 17,27 | 9,62 | 11,14 | 196,33 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы. Изделия политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша рассыпчатая

**Номер рецептуры:** 171

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа гречневая | 67 | 67 | 80 | 80 |
| Или рисовая | 51 | 51 | 61 | 61 |
| Или ячневая, перловая | 47 | 47 | 56 | 56 |
| Или пшенная, пшеничная | 56 | 56 | 67 | 67 |
| Масса каши |  | 141 |  | 169 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход с маслом |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| Каша гречневая рассыпчатая | | | |
| 8,34 | 8,64 | 37,61 | 259 |
| Каша рисовая рассыпчатая | | | |
| 4,66 | 7,10 | 48,71 | 275 |
| Каша ячневая рассыпчатая | | | |
| 6,63 | 7,3 | 43,06 | 263 |
| Каша перловая рассыпчатая | | | |
| 6,17 | 7,17 | 44,06 | 264 |
| Каша пшеничная рассыпчатая | | | |
| 7,29 | 7,23 | 45,09 | 272 |
| Каша пшенная рассыпчатая | | | |
| 7,61 | 8,64 | 43,78 | 281 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| Каша гречневая рассыпчатая | | | |
| 10,01 | 10,37 | 45,13 | 310,80 |
| Каша рисовая рассыпчатая | | | |
| 5,59 | 8,52 | 58,45 | 330,00 |
| Каша ячневая рассыпчатая | | | |
| 7,96 | 8,76 | 51,67 | 315,60 |
| Каша перловая рассыпчатая | | | |
| 7,40 | 8,60 | 52,87 | 316,80 |
| Каша пшеничная рассыпчатая | | | |
| 8,75 | 8,68 | 54,11 | 326,40 |
| Каша пшенная рассыпчатая | | | |
| 10,15 | 11,52 | 58,37 | 374,67 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Запах: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25**

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

**Номер рецептуры:** 389

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

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

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Голубцы ленивые

**Номер рецептуры:** 372

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 40 | 36 | 53 | 48 |
| Или говядина 1 категории на кости | 49 | 36 | 65 | 48 |
| Крупа рисовая | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масса отварного риса |  | 18 |  | 24 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса пассерованного лука |  | 5 |  | 7 |
| Капуста белокочанная | 64 | 51 | 85 | 68 |
| Масса отварной капусты |  | 48 |  | 64 |
| Масса полуфабриката |  | 102 |  | 136 |
| Масса готовых голубцов |  | 90 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 7,65 | 7,47 | 3,6 | 112,5 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 10,20 | 9,96 | 4,80 | 150,00 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкус: в меру соленые, мяса и капусты.

Запах: мяса и капусты.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27**

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

**Номер рецептуры:** 101

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Икра кабачковая | 64 | 60 | 106/64 | 100/60 |
| Выход |  | 60 |  | 100/60 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

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

**Требования к качеству**

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый (коричневый).

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рассольник ленинградский со сметаной и с мясом

**Номер рецептуры:** 96

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 236 | 236 | 236 | 236 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 94 | 71 | 94 | 71 |
| С 1 ноября-31 декабря | 101 | 71 | 101 | 71 |
| С 1 января-28-29 февраля | 109 | 71 | 109 | 71 |
| С 1 марта | 119 | 71 | 119 | 71 |
| Крупа перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Или томатная паста | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 11 | 9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Огурцы соленые | 16/25 | 14 | 16/25 | 14 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 177 | 177 | 177 | 177 |
| Выход супа |  | 235 |  | 235 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа со сметаной и с мясом |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,37 | 8,00 | 18,90 | 179,25 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,37 | 8,00 | 18,90 | 179,25 |

**Технология приготовления**

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

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29**

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

**Номер рецептуры:** 260

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 105 | 95 | 105 | 95 |
| Или мясо на кости | 129 | 95 | 129 | 95 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 14 | 12 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Или томатная паста | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Мука пшеничная | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| Масса тушеного мяса |  | 60 |  | 60 |
| Масса соуса |  | 60 |  | 60 |
| Выход |  | 120 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 15,43 | 15,31 | 3,50 | 214,80 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 15,43 | 15,31 | 3,50 | 214,80 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

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

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с луком и томатом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30**

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

**Номер рецептуры:** 684,686

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,9 | 0,9 | 1,8 | 1,8 |
| Вода | 54 | 54 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 50 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Лимон свежий | 8 | 7 | 8 | 7 |
| Вода | 136 | 136 | 135 | 135 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,06 | 0,01 | 7,26 | 31,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,06 | 0,01 | 8,31 | 37,00 |

**Технология приготовления**

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

Лимон нарезают тонкими кружочками.

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31**

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

**Номер рецептуры:**313

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 173 | 172 | 210 | 209 |
| Крупа манная | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Вода или молоко для каши | 44 | 44 | 54 | 54 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | 1/6 шт. | 7 |
| Сахар | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Сметана | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Сухари | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Масса готовой запеканки |  | 185 |  | 225 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 185/20 |  | 225/25 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 39,41 | 16,42 | 36,04 | 468,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 47,94 | 19,75 | 44,80 | 570,00 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога в сочетании с молоком сгущенным.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 32

Птица, тушенная сметанном соусе

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Филе куриное | 63 | 62 | 84 | 83 |
| Масса отварного филе |  | 45 |  | 60 |
| Соус сметанный |  | 45 |  | 60 |
| Сметана | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода или отвар | 33 | 33 | 44 | 44 |
| Выход |  | 90 |  | 120 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки птицы в сметанном соусе.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус и запах: тушеной птицы в соусе.

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 9,03 | 11,76 | 3,05 | 139,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 12,04 | 15,44 | 4,06 | 182,67 |

Подписи:

Заведующий производством

Повар

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

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

**Номер рецептуры:** 88

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 236 | 236 | 236 | 236 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Капуста белокочанная свежая | 59 | 47 | 59 | 47 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 37 | 28 | 37 | 28 |
| С 1 ноября-31 декабря | 40 | 28 | 40 | 28 |
| С 1 января-28-29 февраля | 43 | 28 | 43 | 28 |
| С 1 марта | 47 | 28 | 47 | 28 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 | 15 | 12 |
| С 1 января | 16 | 12 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 11 | 9 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Или томатная паста | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 188 | 188 | 188 | 188 |
| Выход супа |  | 235 |  | 235 |
| Говядина отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа сметаной и с мясом |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,04 | 7,94 | 7,45 | 127,36 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,04 | 7,94 | 7,45 | 127,36 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

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

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34**

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

**Номер рецептуры:** 291

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 66 | 57 | 166 | 144 |
| Или филе куриное охлажденное | 59 | 57 | 149 | 144 |
| Масло растительное | 13 | 13 | 14 | 14 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 15 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 20 | 16 | 18 | 14 |
| С 1 января | 21 | 16 | 19 | 14 |
| Томатное пюре | 11 | 11 | 10 | 10 |
| Или томатная паста | 4,4 | 4,4 | 4 | 4 |
| Крупа рисовая | 71 | 71 | 63 | 63 |
| Масса тушеной птицы |  | 40 |  | 101 |
| Масса готового риса с овощами |  | 200 |  | 179 |
| Выход |  | 240 |  | 280 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 13,61 | 19,31 | 49,15 | 425,33 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 25,44 | 26,08 | 43,92 | 508,77 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Напиток из шиповника

**Номер рецептуры:** 519

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Шиповник | 17 | 17 | 23 | 23 |
| Сахар-песок | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Вода | 242 | 242 | 240 | 240 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,44 | 0,05 | 7,33 | 32,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,67 | 0,07 | 8,44 | 37,00 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36**

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

**Номер рецептуры:** 382

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Какао-порошок | 6,5 | 6,5 | 7,6 | 7,6 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко | 200 | 200 | 200 | 200 | 18,0 | 18,0 |
| Вода | 23 | 23 | 22 | 22 | 3,0 | 3,0 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 | 1,5 | 1,5 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 7,38 | 5,97 | 17,25 | 155,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 7,65 | 6,14 | 18,36 | 162,00 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Соус красный основной

**Номер рецептуры:** 456

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Бульон или вода | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 4 | 4 |
| или томатная паста | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4,0 | 3 | 4,0 | 3 |
| Лук репчатый | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 |
| Сахар | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 20 |  | 20 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,23 | 0,39 | 1,77 | 10,67 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,23 | 0,39 | 1,77 | 10,67 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: красный.

Вкус: умеренно соленый, томата и овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38**

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

**Номер рецептуры:** 209

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

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

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рагу из овощей с мясом

**Номер рецептуры:**143,330,241

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 152 | 138 | 177 | 161 |
| Или мясо на кости | 187 | 138 | 219 | 161 |
| Масса отварного мяса |  | 78 |  | 91 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 93 | 70 | 109 | 82 |
| С 1 ноября-31 декабря | 100 | 70 | 117 | 82 |
| С 1 января-28-29 февраля | 108 | 70 | 126 | 82 |
| С 1 марта | 117 | 70 | 137 | 82 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 24 | 19 | 28 | 22 |
| С 1 января | 25 | 19 | 29 | 22 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 8 | 7 |
| Капуста белокочанная | 36 | 29 | 43 | 34 |
| Соус |  | 50 |  | 58 |
| Сметана | 16 | 16 | 19 | 19 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Вода или отвар | 37 | 37 | 43 | 43 |
| Масса белого соуса |  | 37 |  | 43 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Выход рагу из овощей |  | 162 |  | 189 |
| Выход рагу из овощей с мясом |  | 240 |  | 280 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 22,51 | 23,06 | 17,09 | 369,60 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 26,26 | 26,89 | 19,94 | 431,20 |

**Технология приготовления**

Мясо отваривают. Отварное мясо нарезают поперек волооко порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60º С в закрытой посуде. Режут дольками или кубиками картофель и коренья. Коренья пассеруют. Капусту нарезают шашками, припускают. Картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить15-20 минут до готовности.

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

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

Рагу овощное подают с мясом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки овощей и мяса сохранена.

Консистенция: мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: овощей и мяса, умеренно соленый.

Запах: овощей в сочетании с мясом.

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

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

**Номер рецептуры:** 103

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 96 | 72 | 96 | 72 |
| С 1 ноября-31 декабря | 103 | 72 | 103 | 72 |
| С 1 января-28-29 февраля | 111 | 72 | 111 | 72 |
| С 1 марта | 120 | 72 | 120 | 72 |
| Макароны, лапша, вермишель | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вода или бульон | 168 | 168 | 168 | 168 |
| Выход супа |  | 240 |  | 240 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Выход суп а с мясом |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,93 | 4,61 | 21,58 | 144,23 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,93 | 4,61 | 21,58 | 144,23 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41**

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

**Номер рецептуры:** 304

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

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

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,77 | 6,11 | 41,40 | 235,65 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 4,53 | 7,34 | 49,68 | 282,78 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый.

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

Запах: отварного риса в сочетании со сливочным маслом.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 42

Соус сметанный

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Вода или отвар | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масса соуса |  | 8 |  | 8 |
| Сметана | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Выход |  | 20 |  | 20 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: белый.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сметаны.

Запах: свежей сметаны.

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,47 | 1,98 | 1,74 | 24,80 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,47 | 1,98 | 1,74 | 24,80 |

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным

**Номер рецептуры:**319

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 140 | 139 | 170 | 169 |
| Крупа манная | 14 | 14 | 17 | 17 |
| Сахар | 14 | 14 | 17 | 17 |
| Яйцо | 1/4 шт. | 9 | 1/4 шт. | 11 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Сухари | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готовой запеканки |  | 165 |  | 200 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 165/20 |  | 200/25 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 32,57 | 14,36 | 39,36 | 436,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 39,65 | 17,40 | 48,14 | 530,00 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Температура подачи не ниже 65ºС.

Отпускают пудинг с молоком сгущенным.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Ватрушка с творогом

**Номер рецептуры:** 540,608

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Тесто дрожжевое |  | 47 |  | 78 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2,6 | 2,6 |
| Масло сливочное или маргарин | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Яйца | 1/25шт. | 1,6 | 1/15 шт. | 2,6 |
| Дрожжи | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 1 | 12 | 20 | 20 |
| Мука на подпыл | 1,4 | 1,4 | 2,4 | 2,4 |
| Фарш |  | 30 |  | 50 |
| Творог | 28,1 | 28 | 46,8 | 46 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2,6 | 2,6 |
| Яйца | 1/33 шт. | 1,2 | 1/20 шт. | 2 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Яйца | 1/33 шт. | 1,2 | 1/20шт. | 2 |
| Масло растительное (для смазки листов) | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 8,08 | 3,85 | 20,92 | 160,0 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 13,47 | 6,42 | 34,87 | 266,67 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

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

Температура подачи 14° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: золотистого цвета, форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: золотистый.

Вкус: сладкий, свежевыпеченного изделия и творога.

Запах: свежевыпеченного изделия и творога.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Капуста тушеная с мясом (говядины)

**Номер рецептуры:**423, 357

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо жилованное | 129 | 117 | 151 | 137 |
| Или мясо на кости | 159 | 117 | 186 | 137 |
| Масса отварной говядины |  | 73 |  | 85 |
| Капуста свежая | 228 | 182 | 265 | 212 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Томатное пюре | 13 | 13 | 16 | 16 |
| Или томатная паста | 5,2 | 5,2 | 6,4 | 6,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 15 | 12 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 14 | 12 |
| Мука пшеничная | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Выход капусты тушеной |  | 167 |  | 195 |
| Выход капусты тушеной мясом говядины |  | 240 |  | 280 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 13,48 | 16,59 | 9,73 | 252,28 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 15,73 | 19,35 | 11,36 | 294,33 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Капусту тушеную отпускают с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом говядины.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба, запеченная в омлете

**Номер рецептуры:** 337

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 150 | 106 | 150 | 106 |
| Терпуг неразделанный | 211 | 106 | 211 | 106 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 155 | 106 | 155 | 106 |
| Хек потрошенный без головы | 143 | 106 | 143 | 106 |
| Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%) | 115 | 106 | 115 | 106 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масса жареной рыбы |  | 89 |  | 89 |
| Яйца | 3/4 шт. | 32 | 3/4 шт. | 32 |
| Молоко | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса омлета |  | 41 |  | 41 |
| Масса полуфабриката |  | 126 |  | 126 |
| Выход |  | 120 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 17,83 | 9,12 | 5,06 | 176,40 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 17,83 | 9,12 | 5,06 | 176,40 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки рыбы в омлете.

Консистенция: мягкая, сочная.

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

Вкус: рыбы в сочетании с омлетом, умеренно соленый.

Запах: рыбы в сочетании с омлетом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Фрикадельки из птицы с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 297

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 185 | 67 | 247 | 89 |
| Или филе куриное охлажденное | 68 | 67 | 91 | 89 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 24 | 24 |
| Молоко или вода | 20 | 20 | 27 | 27 |
| Масса полуфабриката |  | 103 |  | 137 |
| Масло растительное для смазки листа | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готовых фрикаделек |  | 90 |  | 120 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход фрикаделек с маслом сливочным |  | 90/5 |  | 120/7 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 12,54 | 16,27 | 9,27 | 236,70 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 16,72 | 21,70 | 12,36 | 315,60 |

**Технология приготовления**

Мясо птицы (без кожи и костей) нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы разделывают шарики и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности. Готовые фрикадельки поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: изделия в виде шариков одинакового размера, политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно соленый, с выраженным вку­сом изделия из котлетной куриной массы в сочетании с растопленным сливочным маслом.

Запах: с выраженным вку­сом изделия из котлетной куриной массы в сочетании с растопленным сливочным маслом.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 48

Плюшка «Московская»

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 41 | 41 | 69 | 69 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Дрожжи прессованные | 1,1 | 1,1 | 1,9 | 1,9 |
| Сахар-песок в тесто | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Сахар-песок на отделку | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное или маргарин | 4 | 4 | 7 | 7 |
| Масло сливочное для отделки | 1,8 | 1,8 | 3 | 3 |
| Яйцо | 1/17 шт. | 2,4 | 1/10 шт. | 4 |
| Вода или молоко | 12 | 12 | 20 | 20 |
| Ванилин | 0,02 | 0,02 | 0,04 | 0,04 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

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

Разделку производят машинным способом или вручную.

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

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

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

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

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

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

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

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,00 | 5,51 | 26,78 | 190,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,33 | 9,18 | 44,63 | 316,67 |

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с мясными фрикадельками с крупой

**Номер рецептуры:** 104,105

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа рисовая или др. | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 117 | 88 | 117 | 88 |
| С 1 ноября-31 декабря | 126 | 88 | 126 | 88 |
| С 1 января-28-29 февраля | 136 | 88 | 136 | 88 |
| С 1 марта | 147 | 88 | 147 | 88 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 11 | 9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 11 | 9 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вода | 154 | 154 | 154 | 154 |
| Выход |  | 220 |  | 220 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 30 |  | 30 |
| Выход с мясными фрикадельками |  | 250 |  | 250 |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 37 | 34 | 37 | 34 |
| Или мясо на кости | 46 | 34 | 46 | 34 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Яйца | 1/16 шт. | 2,5 | 1/16 шт. | 2,5 |
| Масса полуфабриката |  | 40 |  | 40 |
| Выход |  | 30 |  | 30 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 8,61 | 5,84 | 23,90 | 183,54 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,61 | 5,84 | 23,90 | 183,54 |

**Технология приготовления супа**

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве буль­она или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, крупа и овощи, форма нарезки овощей сохранена (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

**Технология приготовления фрикаделек**

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

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

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

**Требования к качеству**

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера. Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пельмени отварные с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 390,391,392

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Тесто для пельменей |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 36 | 36 | 50 | 50 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/7 шт. | 6 |
| Вода | 14 | 14 | 20 | 20 |
| Пельмени мясные |  |  |  |  |
| Тесто для пельменей |  | 53 |  | 74 |
| Говядина 1 категории бескостная | 55 | 50 | 77 | 70 |
| Или говядина на кости | 68 | 50 | 95 | 70 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 8 | 7 |
| Сахар | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 |
| Вода | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Масса фарша |  | 65 |  | 91 |
| Яйцо для смазки | 1/16 шт. | 2,5 | 1/10 шт. | 4 |
| Пельмени (полуфабрикат собственного производства) |  | 116 |  | 162 |
| Масса вареных пельменей |  | 125 |  | 175 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Выход с маслом сливочным |  | 125/6 |  | 175/8 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 13,71 | 13,04 | 23,69 | 271,35 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 19,16 | 18,21 | 33,09 | 379,07 |

**Технология приготовления**

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

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

Для приготовления теста для пельменей: муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35˚ С воду, яйца, соль и замешивают до тех пор, пока оно не приобретете однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Для приготовления фарша: котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта толщиной шириной 5-6 см смазывают яйцами.

На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядом рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки.

Подают пельмени с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* пельменей мягкая.

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

*Вкус:* солоноватый.

*Запах:* мяса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51**

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

**Номер рецептуры:** 229

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 117 | 83 | 156 | 110 |
| Терпуг неразделанный | 164 | 83 | 219 | 110 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 120 | 83 | 160 | 110 |
| Хек потрошенный без головы | 112 | 83 | 149 | 110 |
| Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%) | 90 | 83 | 120 | 110 |
| Вода или бульон | 26 | 26 | 34 | 34 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 14 | 11 | 18 | 14 |
| С 1 января | 15 | 11 | 19 | 14 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Или томатная паста | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса тушеной рыбы |  | 68 |  | 90 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 90 |  | 120 |
| Выход |  | 90 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 10,4 | 2,68 | 1,42 | 71,1 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 13,86 | 3,57 | 1,89 | 94,8 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

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

Запах: рыбный, с ароматом специй.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 52

Капуста тушеная с картофелем

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Капуста свежая | 125 | 100 | 166 | 133 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 77 | 58 | 102 | 77 |
| С 1 ноября-31 декабря | 83 | 58 | 110 | 77 |
| С 1 января-28-29 февраля | 89 | 58 | 119 | 77 |
| С 1 марта | 97 | 58 | 129 | 77 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Или томатная паста | 4,8 | 4,8 | 6,4 | 6,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 16 | 13 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 15 | 13 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с картофелем и с овощами.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,21 | 6,56 | 17,31 | 153,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 4,28 | 8,75 | 23,08 | 204,00 |

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 393,394,395,467

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Тесто для вареников |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 29 | 29 | 46 | 46 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 1/11 шт. | 3,5 |
| Вода | 11 | 11 | 18 | 18 |
| Тесто для вареников |  | 41 |  | 66 |
| Фарш картофельный с луком |  | 51 |  | 82 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 60 | 45 | 96 | 72 |
| С 1 ноября-31 декабря | 64 | 45 | 103 | 72 |
| С 1 января-28-29 февраля | 69 | 45 | 111 | 72 |
| С 1 марта | 75 | 45 | 120 | 72 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 25 | 21 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса пассерованного лука |  | 7 |  | 11 |
| Вареники полуфабрикат (собственного или промышленного производства) |  | 88 |  | 140 |
| Масса вареных вареников |  | 100 |  | 160 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Выход с маслом сливочным |  | 100/5 |  | 160/8 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 4,31 | 6,05 | 25,40 | 180,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 6,90 | 9,68 | 40,64 | 288,00 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Подают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* вареники полукруглой формы, политы растопленным сливочным малом.

*Консистенция:* фарша-мягкая, теста-слегка плотная.

*Цвет:* светло-желтый или светло-кремовый.

*Вкус:* солоноватый, свойственный для пресного теста и фарша.

*Запах:* свойственный для пресного теста и фарша.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Морская капуста (промышленного производства)

**Номер рецептуры:** 101

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Морская капуста | 64 | 60 | 106 | 100 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| 60 гр. | | | |
| 0,54 | 0,12 | 0,00 | 32,00 |
| 100 гр. | | | |
| 0,90 | 0,20 | 0,00 | 53,33 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

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

**Требования к качеству**

Внешний вид: морская капуста уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.

Вкус: морской капусты.

Запах: морской капусты.

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

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

**Номер рецептуры:** 108,109

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 26 | 23 | 26 | 23 |
| Или филе куриное охлажденное | 13,1 | 13 | 13,1 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Птица отварная (филе без кожи и костей) |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 64 | 48 | 64 | 48 |
| С 1 ноября-31 декабря | 69 | 48 | 69 | 48 |
| С 1 января-28-29 февраля | 74 | 48 | 74 | 48 |
| С 1 марта | 80 | 48 | 80 | 48 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Клецки готовые |  | 62 |  | 62 |
| Мука пшеничная | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | 1/7 шт. | 6 |
| Вода или молоко | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Масса теста |  | 57 |  | 57 |
| Вода или бульон | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Выход супа |  | 240 |  | 240 |
| Птица отварная (филе без кожи и костей) |  | 10 |  | 10 |
| Выход супа с птицей |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 9,02 | 7,01 | 20,12 | 201,92 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 9,02 | 7,01 | 20,12 | 201,92 |

**Технология приготовления супа**

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофельному супу.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

**Технология приготовления клецек**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: клецки одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: свойственный изделиям из вареного теста.

Запах: вареного теста.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 56

Булочка «Новинка»

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 40 | 40 | 67 | 67 |
| Мука пшеничная высшего сорта ( на подпыл) | 1,8 | 1,8 | 3 | 3 |
| Сахар-песок | 7 | 7 | 11 | 11 |
| Яйцо | 1/6 шт. | 7 | ¼ шт. | 11 |
| Масло сливочное или маргарин | 8 | 8 | 14 | 14 |
| Яйцо (для смазки) | 1/50 шт. | 0,8 | 1/29 шт. | 1,4 |
| Повидло | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Дрожжи прессованные | 1,7 | 1,7 | 2,9 | 2,9 |
| Вода или молоко | 7 | 7 | 11 | 11 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,8 | 0,8 | 1,4 | 1,4 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

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

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

Разделку производят машинным способом или вручную.

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

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

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

Температура подачи 14º С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* корочки – светло-коричневый.

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

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57**

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

**Номер рецептуры:** 684,685

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,9 | 0,9 | 1,8 | 1,8 |
| Вода | 54 | 54 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 50 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Вода | 143 | 143 | 142 | 142 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,00 | 0,00 | 7,05 | 29,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,00 | 0,00 | 8,10 | 35,00 |

**Технология приготовления**

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58**

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

**Номер рецептуры:** 372

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 85 | 77 | 113 | 103 |
| Или мясо на кости | 104 | 77 | 140 | 103 |
| Чеснок | 0,9 | 0,8 | 1,3 | 1 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 19 | 19 |
| Сухари | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Молоко или вода | 17 | 17 | 23 | 23 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 13 | 11 |
| Масса полуфабриката |  | 113 |  | 151 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Масса готовых изделий |  | 90 |  | 120 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход с маслом сливочным |  | 90/4 |  | 120/5 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 15,21 | 13,76 | 13,33 | 235,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 20,29 | 18,82 | 17,78 | 318,40 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Солянка домашняя со сметаной

**Номер рецептуры:** 157

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1категории бескостная | 26 | 24 | 26 | 24 |
| Или мясо на кости | 33 | 24 | 33 | 24 |
| Масса готовой говядины |  | 15 |  | 15 |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 40 | 35 | 40 | 35 |
| Или филе куриное охлажденное | 22,2 | 22 | 22,2 | 22 |
| Птица отварная (филе без кожи и костей) |  | 15 |  | 15 |
| Лук репчатый | 21 | 18 | 21 | 18 |
| Огурцы соленые | 25 | 15 | 25 | 15 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 51 | 38 | 51 | 38 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 54 | 38 | 54 | 38 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 59 | 38 | 59 | 38 |
| С 1 марта | 63 | 38 | 63 | 38 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Или томатная паста | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Вода | 190 | 190 | 190 | 190 |
| Выход солянки |  | 250 |  | 250 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход солянки со сметаной |  | 250/5 |  | 250/5 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 7,91 | 8,66 | 10,87 | 146,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 7,91 | 8,66 | 10,87 | 146,00 |

**Технология приготовления**

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

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

Можно при отпуске добавлять кусочек лимона.

Температура подачи не ниже 75° С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* жира на поверхности - оран­жевый.

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60**

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

**Номер рецептуры:** 84

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 235 | 235 | 235 | 235 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Свекла\* |  |  |  |  |
| До 1 января | 30 | 24 | 30 | 24 |
| С 1 января | 32 | 24 | 32 | 24 |
| Капуста белокочанная | 18 | 14 | 18 | 14 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 32 | 24 | 32 | 24 |
| С 1 ноября-31 декабря | 34 | 24 | 34 | 24 |
| С 1 января-28-29 февраля | 37 | 24 | 37 | 24 |
| С 1 марта | 40 | 24 | 40 | 24 |
| Фасоль сухая | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Фасоль консервированная без соуса | 15 | 9 | 15 | 9 |
| Фасоль консервированная в соусе | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 | 15 | 12 |
| С 1 января | 16 | 12 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 11 | 9 |
| Томатное пюре | 77 | 7 | 77 | 7 |
| Или томатная паста | 2,8 | 2,8 | 2,8 | 2,8 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сахар | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Вода или бульон | 188 | 188 | 188 | 188 |
| Выход супа |  | 235 |  | 235 |
| Говядина отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа со сметаной и с мясом |  | 250 |  | 250 |

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

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,63 | 7,89 | 8,42 | 143,40 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,63 | 7,89 | 8,42 | 143,40 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Отпускают суп со сметаной и с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61**

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

**Номер рецептуры:** 364

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 125 | 114 | 146 | 133 |
| Или мясо на кости | 155 | 114 | 181 | 133 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 184 | 138 | 214 | 161 |
| С 1 ноября-31 декабря | 197 | 138 | 230 | 161 |
| С 1 января-28-29 февраля | 213 | 138 | 248 | 161 |
| С 1 марта | 230 | 138 | 269 | 161 |
| Лук репчатый | 21 | 18 | 25 | 21 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Томат-пюре | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Или томатная паста | 4,4 | 4,4 | 5,2 | 5,2 |
| Огурцы соленые | 23/38 | 21 | 27/46 | 25 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса тушеного мяса |  | 72 |  | 84 |
| Масса готовых овощей |  | 168 |  | 196 |
| Выход |  | 240 |  | 280 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 21,39 | 19,26 | 23,08 | 360,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 24,96 | 22,47 | 26,92 | 420,00 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 62

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих плодов (яблок)

**Номер рецептуры:** 507

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яблоки свежие | 45,4 | 40 | 45,4 | 40 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Вода | 180 | 180 | 179 | 179 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,16 | 0,16 | 10,91 | 47,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,16 | 0,16 | 11,90 | 51,00 |

**Технология приготовления**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

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

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок.

Запах: яблок.

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

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

**Номер рецептуры:** 386

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

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

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: стакан с жидкостью.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: соответствует.

Запах: соответствует.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Булочка домашняя

**Номер рецептуры:** 282,442

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 40 | 40 | 66 | 66 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 2 | 2 | 3,4 | 3,4 |
| Сахар-песок | 7 | 7 | 12 | 12 |
| Сахар – песок для отделки | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масло сливочное или маргарин | 10 | 10 | 16 | 16 |
| Яйцо | 1/20 шт. | 2 | 1/10 шт. | 4 |
| Яйцо для смазки | 1/33  шт. | 1,2 | 1/20 шт. | 2 |
| Дрожжи (прессованные) | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Молоко или вода | 17 | 17 | 28 | 28 |
| Масса полуфабриката |  | 72 |  | 120 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

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

**Технология приготовления**

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

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

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

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

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

Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром.

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

Температура подачи не выше 14° С.

**Требования к качеству**

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

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

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, в меру соленый.

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежевыпеченного изделия.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 65

Суп «Волна» с мясом птицы

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 26 | 23 | 26 | 23 |
| Или филе куриное охлажденное | 13,1 | 13 | 13,1 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 160 | 120 | 160 | 120 |
| С 1 ноября-31 декабря | 168 | 120 | 168 | 120 |
| С 1 января-28-29 февраля | 185 | 120 | 185 | 120 |
| С 1 марта | 200 | 120 | 200 | 120 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 | 15 | 12 |
| С 1 января | 16 | 12 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло коровье сливочное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Яйцо | ½ шт. | 19 | ½ шт. | 19 |
| Вода или бульон | 173 | 173 | 173 | 173 |
| Выход супа |  | 240 |  | 240 |
| Птица отварная (филе без кожи и костей) |  | 10 |  | 10 |
| Выход супа с мясом птицы |  | 250 |  | 250 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

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

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

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

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

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

Цвет: светло – коричневый.

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

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 9,91 | 7,26 | 17,77 | 198,08 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 9,91 | 7,26 | 17,77 | 198,08 |

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Жаркое по-домашнему

**Номер рецептуры:** 374

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 125 | 114 | 146 | 133 |
| Или мясо на кости | 155 | 114 | 181 | 133 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 170 | 128 | 198 | 149 |
| С 1 ноября-31 декабря | 183 | 128 | 213 | 149 |
| С 1 января-28-29 февраля | 197 | 128 | 229 | 149 |
| С 1 марта | 214 | 128 | 249 | 149 |
| Лук репчатый | 21 | 18 | 25 | 21 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Томат-пюре | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Или томатная паста | 3,2 | 3,2 | 3,6 | 3,6 |
| Масса тушеного мяса |  | 72 |  | 84 |
| Масса готовых овощей |  | 168 |  | 196 |
| Выход |  | 240 |  | 280 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 20,58 | 19,18 | 19,06 | 337,60 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 24,01 | 22,39 | 22,23 | 393,86 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Крендель сахарный

**Номер рецептуры:** 415

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 34 | 34 | 56 | 56 |
| Сахар | 10 | 10 | 16 | 16 |
| Масло сливочное или маргарин | 8 | 8 | 14 | 14 |
| Яйцо | 1/10 шт. | 4 | 1/6 шт. | 7 |
| Дрожжи (прессованные) | 2,4 | 2,4 | 4 | 4 |
| Молоко или вода для замеса теста | 12 | 12 | 20 | 20 |
| Масса теста |  | 65 |  | 108 |
| Сахар для посыпки | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Яйцо для смазки кренделя | 1/67 шт. | 0,6 | 1/40 шт. | 1 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 4,20 | 6,72 | 35,28 | 218,40 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 7,00 | 11,20 | 58,50 | 364,00 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

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

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

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски, которые подкатывают в жгут и свертывают его в форму восьмерки. Крендели – полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220- 250° С 10-15 мин.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма восьмерки, поверхность посыпана сахаром.

*Консистенция:* мягкая, пышная.

*Цвет:* от желтого до светло - коричневого.

*Вкус:* выпеченного изделия из дрожжевого теста.

*Запах:* выпеченного изделия из дрожжевого теста.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68**

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

**Номер рецептуры:** 90,91

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 17 | 17 |
| Сыр твердых сортов | 14 | 13 | 20 | 19 |
| Выход |  | 57 |  | 86 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,41 | 14,08 | 14,94 | 208,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,35 | 18,15 | 24,82 | 296,00 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп-лапша домашняя с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 113,114

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 26 | 23 | 26 | 23 |
| Или филе куриное охлажденное | 13,1 | 13 | 13,1 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Птица отварная |  | 10 |  | 10 |
| Лапша домашняя |  | 19 |  | 19 |
| Масса вареной лапши |  | 48 |  | 48 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 6,3 | 5 | 6,3 | 5 |
| С 1 января | 6,7 | 5 | 6,7 | 5 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 228 | 228 | 228 | 228 |
| Выход супа |  | 240 |  | 240 |
| Птица отварная (филе без кожи и костей) |  | 10 |  | 10 |
| Выход супа с птицей |  | 250 |  | 250 |
| Лапша домашняя |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 17 | 17 | 17 | 17 |
| Мука на подпыл | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 1/8 шт. | 5 |
| Вода | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход лапши домашней |  | 19 |  | 19 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 8,66 | 7,68 | 14,75 | 164,42 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,66 | 7,68 | 14,75 | 164,42 |

**Технология приготовления супа**

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

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

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

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* умеренно соленый, пассированных овощей, лапши.

*Запах:* пассированных овощей и лапши.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 70

Плов из отварной говядины

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3 РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 87 | 79 | 87 | 79 |
| Или мясо на кости | 107 | 79 | 107 | 79 |
| Крупа рисовая | 51 | 51 | 51 | 51 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 10 | 8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 14 | 11 | 14 | 11 |
| С 1 января | 15 | 11 | 15 | 11 |
| Томатная паста | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 4,5 |
| Вода или овощной отвар | 121 | 121 | 121 | 121 |
| Масса тушеного мяса |  | 50 |  | 50 |
| Масса гарнира |  | 150 |  | 150 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

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

Температура подачи не ниже 65 С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиком, уложено на тарелку с рисом рассыпчатым и овощами.

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

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

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

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

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

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 19,52 | 18,29 | 42,94 | 280,52 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 19,52 | 18,29 | 42,94 | 280,52 |

Подписи:

Заведующий производством

Повар

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71**

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

**Номер рецептуры:** 181,182

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа пшеничная, или пшено | 29 | 29 | 39 | 39 | 3,0 | 3,0 |
| Или хлопья «Геркулес», или рисовая, или манная | 23 | 23 | 31 | 31 |  |  |
| Молоко | 110 | 110 | 147 | 147 | 14,7 | 14,7 |
| Вода для пшеничной и пшенной круп | 14 | 14 | 19 | 19 | 2,7 | 2,7 |
| Или вода для рисовой, манной круп, хлопьев «Геркулес» | 18 | 18 | 24 | 24 |  |  |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 146 |  | 195 |  | 19,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Каша жидкая молочная пшеничная 200 гр. | | | |
| 8,32 | 8,97 | 38,37 | 265,33 |
| Каша жидкая молочная пшенная 200 гр. | | | |
| 8,51 | 9,79 | 37,61 | 270,67 |
| Каша жидкая молочная «Геркулес» 200 гр. | | | |
| 7,84 | 10,41 | 30,92 | 246,67 |
| Каша жидкая молочная рисовая 200 гр. | | | |
| 6,23 | 8,81 | 34,63 | 241,33 |
| Каша жидкая молочная манная 200 гр. | | | |
| 7,24 | 8,81 | 33,60 | 241,33 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Каша жидкая молочная пшеничная 150 гр. | | | |
| 6,24 | 6,73 | 28,78 | 199 |
| Каша жидкая молочная пшенная 150 гр. | | | |
| 6,38 | 7,34 | 28,21 | 203 |
| Каша жидкая молочная «Геркулес» 150 гр. | | | |
| 5,88 | 7,81 | 23,19 | 185 |
| Каша жидкая молочная рисовая 150 гр. | | | |
| 4,67 | 6,61 | 25,97 | 181 |
| Каша жидкая молочная манная 150 гр. | | | |
| 5,43 | 6,61 | 25,2 | 181 |

**Технология приготовления**

Крупу просеивают или перебирают, промывают.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают крупу (кроме манной крупы) и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72**

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

**Номер рецептуры:** 216

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 170 | 128 | 205 | 154 |
| С 1 ноября-31 декабря | 183 | 128 | 220 | 154 |
| С 1 января-28-29 февраля | 197 | 128 | 237 | 154 |
| С 1 марта | 214 | 128 | 257 | 154 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 19 | 15 | 13 | 18 |
| С 1 января | 20 | 15 | 24 | 18 |
| Лук репчатый | 29 | 24 | 35 | 29 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Или томатная паста | 4,8 | 4,8 | 5,6 | 5,6 |
| Масло сливочное | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,44 | 8,51 | 20,86 | 184,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 4,13 | 10,21 | 25,03 | 220,80 |

**Технология приготовления**

Нарезанные кубиками картофель и морковь тушат, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, пассерованное томатное пюре (пасту), тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: солоноватый, свойственный овощам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный овощам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп молочный с макаронными изделиями

**Номер рецептуры:** 165

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 230 | 230 | 230 | 230 |
| Вода | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар-песок | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 8,28 | 7,24 | 23,47 | 193 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,28 | 7,24 | 23,47 | 193 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны -15 минут, лапшу - 10 минут, вермишель-5 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце – растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 75ºС.

**Требования к качеству**

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

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

Цвет: молочно-белый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла и молока.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 294

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 146 | 127 | 195 | 169 |
| Или филе куриное охлажденное | 71 | 70 | 95 | 93 |
| Мякоть птицы без кожи и костей |  | 70 |  | 93 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 19 | 16 |
| Вода или молоко | 17 | 17 | 23 | 23 |
| Сухари | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката |  | 113 |  | 151 |
| Масса готовых изделий |  | 90 |  | 120 |
| Масло растительное для смазки противня | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Выход готовых изделий |  | 90 |  | 120 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход с маслом сливочным |  | 90/5 |  | 120/7 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 14,12 | 15,25 | 10,76 | 255,90 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 18,83 | 20,33 | 14,34 | 341,20 |

**Технология приготовления**

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде (или молоке) хлебом, добавляют измельченный репчатый лук, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, или биточки, или шницели. Панируют в сухарях Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате, при температуре 250-270° С (20-25 мин). При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена, без трещин. Политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

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

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп с рыбными консервами

**Номер рецептуры:** 153

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Консервы рыбные | 30 | 30 | 38 | 38 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 77 | 58 | 96 | 72 |
| С 1 ноября-31 декабря | 83 | 58 | 103 | 72 |
| С 1 января-28-29 февраля | 89 | 58 | 111 | 72 |
| С 1 марта | 97 | 58 | 120 | 72 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 20 | 16 |
| С 1 января | 17 | 13 | 21 | 16 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 10 | 8 |
| Крупа рисовая | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |  | 250 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 7,09 | 8,19 | 29,38 | 152,47 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,86 | 10,24 | 36,73 | 190,59 |

**Технология приготовления супа**

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль и доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки овощей, крупы, рыбы сохранена.

Консистенция: мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плот­ной части.

Цвет: золотисто-серый, овощей натуральный.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей, рыбы.

Запах: картофеля и пассерованных овощей, рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 76**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макаронные изделия, запеченные с сыром

**Номер рецептуры:** 296

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Макаронные изделия | 61 | 61 | 76 | 76 |
| Сыр | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката |  | 178 |  | 222 |
| Масса запеченных макарон |  | 160 |  | 200 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 164 |  | 205 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 7,20 | 5,76 | 31,20 | 206,40 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 9,00 | 7,20 | 39,00 | 258,00 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут, без последующей промывки. Отварные макаронные изделия заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки в виде ромба или квадратов, политы растопленным маслом сливочным.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки-румяно-золотистый, на разрезе-белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный запеченным макаронам и сыру, умеренно соленый.

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Омлет с сыром

**Номер рецептуры:** 309

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 80 |
| Молоко | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Масса омлетной смеси |  | 130 |  | 130 |
| Сыр | 32 | 31 | 32 | 31 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса готового омлета |  | 130 |  | 130 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход |  | 135 |  | 135 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 18,12 | 24,6 | 3,09 | 308 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 18,12 | 24,6 | 3,09 | 308 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба запеченная

**Номер рецептуры:** 231

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

\*в сборнике рецептур указана поджарка из рыбы, в данной рецептуре жарка заменена на запекание

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 134 | 89 | 178 | 119 |
| Терпуг неразделанный | 193 | 89 | 257 | 119 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 136 | 89 | 181 | 119 |
| Хек потрошенный без головы | 126 | 89 | 168 | 119 |
| Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%) | 97 | 89 | 129 | 119 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 32 | 27 | 43 | 36 |
| Масса лука пассерованного |  | 14 |  | 18 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса готовой рыбы |  | 77 |  | 102 |
| Выход |  | 90 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 10,53 | 5,42 | 3,89 | 108,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 14,04 | 7,22 | 5,18 | 144,00 |

**Технология приготовления**

Филе без кожи и костей нарезают порционно, посыпают солью, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате вместе с мелко нарезанным луком.

При отпуске кусочки рыбы гарнируют с луком.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки рыбы луком.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – золотистый, рыбы соответствует виду рыбы.

Вкус: запеченной рыбы с луком, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы с луком.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 79**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп молочный с крупой

**Номер рецептуры:** 164

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Вода | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сахар-песок | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес» | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Или крупа гречневая, перловая, пшено | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,96 | 5,99 | 18,38 | 153 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,96 | 5,99 | 18,38 | 153 |

**Технология приготовления**

Крупы перебирают, просеивают, промывают.

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

Манную крупу всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль и сахар и варят 5-7 минут до готовности. В конце варки добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 75ºС.

**Требования к качеству**

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

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

Цвет: молочно-белый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла и молока.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 80**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Лечо (промышленного производства)

**Номер рецептуры:** 101

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Лечо | 64 | 60 | 106 | 100 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| 60 гр. | | | |
| 0,60 | 0,00 | 2,70 | 12,00 |
| 100 гр. | | | |
| 1,00 | 0,00 | 4,50 | 20,00 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лечо промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

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

**Требования к качеству**

Внешний вид: лечо уложено горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: овощей, солоноватый.

Запах: овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 81**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пельмени отварные с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 390,391,392

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Тесто для пельменей |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 36 | 36 | 50 | 50 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/7 шт. | 6 |
| Вода | 14 | 14 | 20 | 20 |
| Пельмени мясные |  |  |  |  |
| Тесто для пельменей |  | 53 |  | 74 |
| Говядина 1 категории бескостная | 55 | 50 | 77 | 70 |
| Или говядина на кости | 68 | 50 | 95 | 70 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 8 | 7 |
| Сахар | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 |
| Вода | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Масса фарша |  | 65 |  | 91 |
| Яйцо для смазки | 1/16 шт. | 2,5 | 1/10 шт. | 4 |
| Пельмени полуфабрикат (собственного или промышленного производства) |  | 116 |  | 162 |
| Масса вареных пельменей |  | 125 |  | 175 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Выход с маслом сливочным |  | 125/6 |  | 175/8 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 13,71 | 13,04 | 23,69 | 271,35 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 19,16 | 18,21 | 33,09 | 379,07 |

**Технология приготовления**

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

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

Для приготовления теста для пельменей: муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35˚ С воду, яйца, соль и замешивают до тех пор, пока оно не приобретете однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Для приготовления фарша: котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта толщиной шириной 5-6 см смазывают яйцами.

На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядом рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки.

Подают пельмени с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* пельменей мягкая.

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

*Вкус:* солоноватый.

*Запах:* мяса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82**

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

**Номер рецептуры:** 93,94

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 17 | 17 |
| Выход |  | 44 |  | 67 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 2,39 | 10,25 | 14,94 | 161,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 3,94 | 12,55 | 24,82 | 227,00 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с маслом сливочным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с маслом сливочным.

Запах: хлеба (батона) с маслом сливочным.

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

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

**Номер рецептуры:** 90,91

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Сыр твердых сортов | 14 | 13 | 20 | 19 |
| Выход |  | 43 |  | 69 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,30 | 4,07 | 14,76 | 117,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,21 | 6,00 | 24,60 | 186,00 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с сыром.

Запах: хлеба (батона) с сыром.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84**

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

**Номер рецептуры:** 2

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Повидло | 20,2 | 20 | 30,3 | 30 |
| Выход |  | 50 |  | 80 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 2,36 | 0,24 | 27,76 | 120 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 3,92 | 0,4 | 44,10 | 192 |

**Технология приготовления**

Ломтики хлеба или батона смазывают повидлом.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с повидлом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с повидлом.

Запах: хлеба (батона) с повидлом.