**МКОУ «СОШ а. Кызыл-Октябрь»**

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ***

***блюд и кулинарных изделий***

***для питания детей***

***школьного возраста***

**( 7-11 лет)**

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27октября 2020 года № 32**СанПиН** 2.3/2.4.3590-20.

При составлении технологических карт использовался Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

***Холодные блюда***

***Бутерброды и салаты***

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_1\_**

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

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

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

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 0,00 | 4,10 | 0,05 | 37,50 | 0,50 | 0,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,50 |
| 10 | 0,00 | 8,20 | 0,10 | 75,00 | 1,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 59,00 |
| 15 | 0,00 | 12,30 | 0,15 | 112,50 | 1,50 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 88,50 |
| 20 | 0,00 | 16,40 | 0,20 | 150,00 | 2,00 | 0,00 | 4,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 118,00 |

***Технология приготовления:***

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_2\_\_\_\_**

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

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

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

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,20 | 44,00 | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00 | 0,04 | 13,00 |
| 10 | 2,32 | 2,95 | 0,00 | 36,40 | 88,00 | 3,50 | 50,00 | 0,10 | 0,00 | 0,07 | 26,00 |
| 15 | 3,48 | 4,43 | 0,00 | 54,60 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01 | 0,11 | 39,00 |
| 20 | 4,64 | 5,90 | 0,00 | 72,80 | 176,0 | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01 | 0,14 | 52,00 |

***Технология приготовления:***

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

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_3\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ***

Номер рецептуры: **46**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 33,78 | 27 | 56,3 | 45 |
| Морковь  | 11,28 | 9 | 18,8 | 15 |
| Яблоки | 21,42 | 15 | 35,7 | 25 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 6 | 5 |
| Чеснок | 0,72 | 0,6 | 1,2 | 1 |
| Сахар  | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Соль йодированная | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 0,97 | 3,12 | 10,39 | 54,06 | 20,09 | 9,6 | 17,61 | 0,59 | 0,02 | 10,12 | 0,00 |
| 100 | 1,62 | 5,2 | 17,32 | 90,1 | 33,49 | 16 | 29,35 | 0,98 | 0,03 | 16,87 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), добавляют чеснок. Сахар, растительное масло.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:*овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:*желтоватый от моркови

*Вкус:*приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умерено соленый, без горечи

*Запах:* свежей белокочанной капусты, в смеси с морковью, яблоками, чесноком.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_4\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ***

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

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

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С морковью |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,41 | 52,44 | 22,42 | 9,10 | 16,57 | 0,31 | 0,02 | 19,47 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 9,02 | 87,40 | 37,37 | 15,16 | 27,61 | 0,51 | 0,03 | 32,45 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

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

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:*приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умерено соленый, без горечи

*Запах:* свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_5\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***САЛАТ ИЗ МОРКОВИ***

Номер рецептуры: **59**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь | 56,28 | 45 | 93,8 | 75 |
| Яблоки | 21,42 | 15 | 35,7 | 25 |
| Сахар  | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,6 | 0,1 | 5,11 | 23,94 | 14,34 | 18,23 | 26,72 | 0,64 | 0,03 | 2,63 | 0,00 |
| 100 | 1,62 | 0,25 | 8,52 | 39,9 | 23,99 | 30,39 | 44,53 | 1,07 | 0,05 | 4,38 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Морковь соединяют с яблоками добавляют сахар, соль.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:*морковь нарезана соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой

*Консистенция:*мягкая, сочная

*Цвет:*оранжевый

*Вкус:*умерено соленый, свойственный моркови, яблокам

*Запах:*моркови, яблок

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_6\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ***

Номер рецептуры: **47**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашеная | 69,42 | 48,6 | 115,7 | 81 |
| Лук репчатый | 7,5 | 6 | 12,5 | 10 |
| Сахар  | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1,02 | 3 | 5,07 | 51,42 | 31,34 | 9,61 | 20,37 | 0,4 | 0,01 | 11,88 | 0,00 |
| 100 | 1,7 | 5 | 8,45 | 85,7 | 52,24 | 16,01 | 33,95 | 0,67 | 0,02 | 19,8 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Квашенную капусту перебирают, отжимают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, добавляют сахар, заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* Салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук репчатый полукольцами

*Консистенция:*хрустящая, сочная

*Цвет:*белый со слегка темноватым оттенком

*Вкус:*Квашеной капусты, приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умерено соленый

*Запах:*свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_7\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ***

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 57,42 | 45 | 95,7 | 751 |
| Лук репчатый | 12,48 | 10,5 | 20,8 | 17,5 |
| Томатное пюре (паста 50%) | 15 | 15 | 25 | 25 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 | 7,5 | 7,5 |
| Сахар  | 0,72 | 0,72 | 1,2 | 1,2 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

1Масса вареной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1,4 | 0,06 | 13,7 | 111,18 | 35,53 | 18,08 | 36,55 | 102 | 0,02 | 3,40 | 0,00 |
| 100 | 2,37 | 0,1 | 22,87 | 185,3 | 59,22 | 30,14 | 60,92 | 1,70 | 0,03 | 5,67 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Предварительно хорошо вымытую свеклу отваривают, очищают от кожицы измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченную свеклу соединяют с пассерованым луком. Добавляют сахар, соль, прогревают и охлаждают.

Отпускают по 60-100 г на порцию, уложив горкой на тарелку.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:*Икра уложена горкой

*Консистенция:* сочная, однородная

*Цвет:*малиново-красный

*Вкус:*свеклы, пассерованного лука и томата

*Запах:*свеклы с привкусом пассерованного лука и томата

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

*\* блюда из овощей и картофеля*

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

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

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

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

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

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

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

*\*блюда из круп*

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

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виде при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и друге дробленные крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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

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

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

*\*блюда из макаронных изделий*

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали косков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Согласно требований СанПиН Н 2.3/2.4.3590-20 вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

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

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

При использовании в рецептурах блюд яиц следует помнить, что перед использованием проводят обработку в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке (СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

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

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_8\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ***

Номер рецептуры: № **309**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Макаронные изделия | 52,5 | 52,5 |
| Масло сливочное  | 5,25 | 5,25 |
| Соль йодированная | 4,5 | 4,5 |
| Выход  | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 5,5 | 4,5 | 226,4 | 168,45 | 4,86 | 21,12 | 37,17 | 1,11 | 0,05 | 0,00 | 0,00 |

**Технологический процесс**

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

 Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

*Консистенция:* мягкая, но упругая

*Цвет:* от белого до светло-кремового

*Вкус:* вареных макаронных изделий с маслом, умерено соленый

*Запах:* вареных макаронных изделий и сливочного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_9\_\_**

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

Номер рецептуры: № **302**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Гречневая крупа | 71,4 | 71,4 |
| Масло сливочное  | 5,25 | 5,25 |
| Соль йодированная | 1,5 | 1,5 |
| Выход  | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 8,6 | 6,09 | 38,64 | 243,75 | 14,82 | 135,83 | 203,93 | 4,56 | 0,21 | 0,00 | 0,00 |

**Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

***Требования к качеству:***

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

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет — каши гречневой от светло-коричневого до коричневого.

Вкус — характерный гречневой каши со сливочным маслом, умерено соленый.

Запах — гречневой каши со сливочным маслом, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_10\_\_**

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

Номер рецептуры: № **312**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на пюре картофельное, предназначено для школьной столовой

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, 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  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Картофель | 171 | 128,25 |
| Масло сливочное  | 5,25 | 5,25 |
| Молоко | 23,7 | 22,51 |
| Соль йодированная | 1,5 | 1,5 |
| Выход  | 150 |

**1** Масса кипяченого молока

**4.Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 3,06 | 4,8 | 20,4 | 137,25 | 36,98 | 27,75 | 86,60 | 1,01 | 0,11 | 18,16 | 0,00 |

**5. Технологический процесс**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +120С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см свыше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 800С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают картофель на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20– 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — картофель полностью  разварен,

консистенция — пышная однородная.

Цвет — белый с кремовым оттенком.

Вкус — свойственный отварному с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умерено соленый, нежный, без посторонних привкусов и запахов.

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

# *Блюда из мяса и птицы*

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

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

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

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

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

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

Также следует соблюдать приемы тепловой обработки, предусмотренные п. 8.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

* Вареные колбасы, сосиски с сардельки варят не менее 5 минут после закипания;
* при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

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

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

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_11\_\_\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ*

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 85 | 62,9 |
| Хлеб пшеничный | 15,3 | 15,3 |
| Молоко или вода | 11,9 | 11,9 |
| Сухари  | 8,5 | 8,5 |
| Лук | 8 | 7,33 |
| Соль йодированная | 1,3 | 1,3 |
| Масло растительное | 4,8 | 4,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 90 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 8,4 | 10,3 | 9,27 | 165,3 | 35,30 | 45,64 | 155,29 | 2,29 | 0,07 | 0,28 | 36,65 |

***Технология приготовления:***

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-2800С в течение 20-25 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная, политы сливочным маслом и уложен сбоку гарнир

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* в меру соленый, мясной, без привкуса хлеба

*Запах:* жареного мяса, запанированного в сухарях

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_12\_\_\_**

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

**Номер рецептуры: 291**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 106 | 72 |
| *Масса тушеной птицы* | *-* | *50* |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| Морковь  | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 8 | 7 |
| Томатное пюре | 5 | 5 |
| Крупа рисовая | 35 | 35 |
| *Масса готового риса с овощами* | *-* | *100* |
| ВЫХОД: | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 12,71 | 7,85 | 26,8 | 229 | 34,76 | 40,53 | 131,5 | 11,48 | 0,37 | 4,52 | 14,6 |

***Технология приготовления:***

 Птицу или окорочка рубят на порции по одному куску, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть. Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* рис рассыпчатый, обжаренный кусок птицы сохранил свою форму, не разварилсяь

*Консистенция:*мяса –мягкая. Риса мягкая

*Цвет:*  мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* птицы с ароматом риса и овощей

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_13\_\_\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *КУРИЦА ТУШЕНАЯ, В СОУСЕ СМЕТАННОМ, В ТОМАТЕ*

Номер рецептуры: **290**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Курица | 98,1 | 67,5 | 174,7 | 125,3 |
| *Соус сметанный с томатом* | - | 50 | - | 100 |
| Сметана | 10 | 10 |  |  |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |  |  |
| Вода | 30 | 30 |  |  |
| Соль йодированная | 0,2 | 0,2 |  |  |
| Томатное пюре | 4 | 4 |  |  |
| *Масса белого соуса* |  | 40 |  |  |
| ВЫХОД: | 50/40 | 100/100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 50/40 | 10,4 | 10,41 | 3,15 | 149,40 | 54,50 | 20,30 | 132,90 | 1,62 | 0,05 | 0,02 | 43,00 |
| 100/100 | 22,06 | 18,23 | 5,88 | 276,25 | 68,13 | 25,38 | 166,13 | 2,03 | 0,06 | 0,03 | 53,75 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки курицыобжаривают до образования корочки, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду,заливают с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 10-15 минут при слабом кипении.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась курица.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* мясо равномерно обжаренное, не подгорело, залито соусом, сбоку гарнир

*Консистенция:* мягкая, сочная, нежная

*Цвет:* курицы - золотистый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый

*Вкус:* в меру соленый

*Запах:* свойственный мясу птицы и соуса

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_14\_\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ*

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Курица | 101,91 | 48,97 |
| Хлеб пшеничный | 11,91 | 11,91 |
| Молоко или вода | 17,21 | 17,21 |
| Сухари  | 6,62 | 6,62 |
| Соль йодированная | 1,3 | 1,3 |
| Масло растительное | 3,97 | 3,97 |
| Масло сливочное | 2,65 | 2,65 |
| *Масса полуфабриката* |  | 93 |
| Сметана | 12,5 | 12,5 |
| Мука пшеничная | 3,75 | 3,75 |
| Вода | 37,5 | 37,5 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| *Масса белого соуса* |  | 50 |
| ВЫХОД: | 90/50 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90/50 | 9,3 | 11,08 | 11,2 | 182,5 | 35,30 | 45,64 | 155,29 | 2,29 | 0,07 | 0,28 | 36,65 |

***Технология приготовления:***

Мясо птицы нарезают на кусочки и измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, перемешивают, добавив сливочное масло, пропускают через мясорубку, выбивают.

Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-2000С в течение 12-15 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная, политы сметанным соусом и уложен сбоку гарнир. Соуса – однородная нераслоившаяся масса

*Консистенция: котлеты -* сочная, мягкая, соуса – вязкая, полужидкая эластичная

*Цвет:* котлеты - корочки - коричневый, на разрезе – серый, соуса – от белого до светло-кремового

*Вкус:*котлет - мяса жареной птицы,в меру соленый, без привкуса хлеба. Соуса – свежей сметаны, умерено соленый

*Запах: котлет -* жареного мяса птицы, запанированного в сухарях, [соуса](file:///C%3A%5C%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%D0%B0) – свежей сметаны

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15 .**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГОВЯДИНОЙ*

Номер рецептуры: **259**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина  | 107 | 79 | 122 | 90 |
| Картофель  | 133 | 100 | 152 | 114 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 14 | 11 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Соль йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| ВЫХОД: | 175 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 175 | 14,72 | 16,39 | 15,03 | 268,15 | 22,49 | 47,50 | 243,7 | 2,91 | 0,15 | 6,48 | 17,35 |
| 200 | 18,5 | 20,6 | 18,9 | 337,1 | 28,27 | 59,72 | 306,36 | 3,66 | 0,19 | 8,15 | 21,81 |

***Технология приготовления:***

Мясо нарезают по 2 куска на порцию, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

 Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

*Консистенция:* мяса и овощей – нежная, сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

*Цвет:* мяса от светло-коричневого до коричневого, овощей – темно-красный

*Вкус:*без постороннего при вкуса. в меру соленый, мясной

*Запах:* мяса в сочетании с ароматом овощей

 **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_**16**\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ***

Номер рецептуры: **246**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина  | 99 | 72,9 | 110 | 81 |
| Лук репчатый | 2,7 | 1,8 | 3 | 2 |
| Морковь | 2,25 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| *Масса отварного мяса* | – | 45 | – | 50 |
| Морковь | 11,25 | 9 | 12,5 | 10 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 10,8 | 9 | 12 | 10 |
| Помидоры | 10,8 | 9 | 12 | 10 |
| Мука пшеничная | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| *Масса соуса* | – | 45 | – | 50 |
| ВЫХОД: | 90 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 12,02 | 12,6 | 2,9 | 147,6 | 21,24 | 18,24 | 105,38 | 1,8 | 0,01 | 1,08 | 0,00 |
| 100 | 13,36 | 12,88 | 3,27 | 164 | 23,6 | 20,27 | 117,03 | 2,0 | 0,01 | 1,2 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

 Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

 Гарниры — каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре кар­тофельное, картофель отварной.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* мясо в соусе, нарезанное кубиками, уложено в тарелку, сбоку – гарнир.

*Консистенция:* мяса – нежная, сочная, мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

*Цвет:* мяса – серый, соуса – светло-коричневый

*Вкус:*тушеного мяса в соусе, умерено соленый

*Запах:* мяса с ароматом овощей

.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ***

Номер рецептуры: **391**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| *Тесто(№ рецептуры 390)* | \_ | 45 | \_ | 67,5 |
| Мука  | 70 | 70 | 105 | 105 |
| Яйца | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Вода  | 26 | 26 | 39 | 39 |
| Соль йодированная | 1,5 | 1,5 | 2,25 | 2,25 |
| *Масса готового теста* | – | *45* | *–* | *67,5* |
| Говядина мякоть | 58,4 | 43 | 87,6 | 64,5 |
| Лук репчатый | 5 | 4,2 | 7,5 | 6,3 |
| Соль йодированная | 0,9 | 0,9 | 1,35 | 1,35 |
| Сахар  | 0,05 | 0,05 | 0,08 | 0,08 |
| Вода  | 9 | 9 | 13,5 | 13,5 |
| *Масса фарша* | – | *56* | *–* | *84* |
| Меланж или яйца для смазки | 2 | 2 | 3 | 3 |
| ВЫХОД: | 100 | 150 |
| Выход полуфабрикат |  |  |
|  |  |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 11,54 | 5,05 | 20,89 | 175,10 | 21,24 | 18,24 | 105,38 | 1,8 | 0,01 | 1,08 | 0,00 |
| 150 | 17,31 | 7,57 | 31,33 | 262,65 | 23,6 | 20,27 | 117,03 | 2,0 | 0,01 | 1,2 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Муку насыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 35оС воду, яйца или меланж, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

 Для 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 шириной 5-6 мм смазывают яйцами.

На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им 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. Сформированные пельмени укладывают в один слой на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0оС.

 Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей берут 4 литра воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить 5-7 минут при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и поливают кипяченым сливочным

маслом. Пельмени рекомендуется отваривать небольшими порциями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность извлечь из воды все отваренные пельмени и сохранить их форму.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

*Консистенция:* оболочки – мягкая, плотная; фарша - сочная, мягкая

*Цвет:* оболочки от светло-кремового до светло-желтого, фарша – серый

*Вкус:*вареного теста и мяса с луком, умерено соленый

*Запах:* мяса и репчатого лука.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда***):РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ***.

Номер рецептуры: № **289**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 1 порция |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Курица потрошенная | 106 | 72 | 121,14 | 82,29 |
| *Масса готовой птицы* |  | 50 |  | 57,14 |
| Картофель | 107 | 80 | 122,29 | 91,43 |
| Морковь | 21 | 17 | 24 | 19,43 |
| Томатная паста | 6 | 6 | 6,86 | 6,86 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 13,71 | 11,43 |
| Масло растительное  | 4 | 4 | 4,57 | 4,57 |
| Мука пшеничная  | 2 | 2 | 2,29 | 2,29 |
| Соль  | 1 | 1 | 1,14 | 1,14 |
| *Масса гарнира и соуса* |  | 125 |  | 142,86 |
| Выход  | 175 | 200 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 12,02 | 12,6 | 2,9 | 147,6 | 21,24 | 18,24 | 105,38 | 1,8 | 0,01 | 1,08 | 0,00 |
| 100 | 13,36 | 12,88 | 3,27 | 164 | 23,6 | 20,27 | 117,03 | 2,0 | 0,01 | 1,2 | 0,00 |

**Технологический процесс**

Подготовленные тушки курицы , нарубленные на куски по 30-35 г обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продукта, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренный, нарезанный кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи +650С.

 Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН2.3/2.4.3590-20 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция — сочная, мягкая

Цвет — оранжевый.

Вкус —умеренно соленый, свойственны мясу курицы с привкусом томата и овощей

Запах — свойственный мясу курицы, томата и овощей.

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

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С*

# *ОВОЩАМИ*

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша) | 110,7 | 55,8 | 190 | 146,5 |
| Вода или бульон | 17,1 | 17,1 | 27 | 27 |
| Морковь  | 20,7 | 16,2 | 34 | 27 |
| Лук репчатый | 9 | 7,8 | 15 | 13 |
| Томатное пюре | 9 | 9 | 15 | 15 |
| Масло растительное | 4,8 | 4,8 | 8 | 8 |
| Лимонная кислота | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Сахар  | 2,4 | 2,4 | 4 | 4 |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |  |  |
| Корица | 0,01 | 0,01 |  |  |
| ВЫХОД: | 45/45 | 120/75 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 45/45 | 83,22 | 4,71 | 3,92 | 90,00 | 31,27 | 35,86 | 143,08 | 0,58 | 0,06 | 2,01 | 0,01 |
| 120/75 | 18,03 | 10,21 | 8,49 | 195,00 | 67,74 | 77,70 | 310,00 | 1,25 | 0,13 | 4,36 | 0,01 |

***Технология приготовления:***

Порционные куски рыбы нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, лимонную кислоту, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности (45-60 мин), добавляют лавровый лист, корицу

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

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* Целый кусок тушеной рыбы уложен на тарелку вместе с соусом , сбоку гарнир

*Консистенция:* нежная, мягкая

*Цвет:* рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса – оранжево-красный, овощей - натуральный

*Вкус:*рыбы в сочетании соуса с овощами, умерено соленый

*Запах:* тушеной рыбы с ароматом специй

***Сладкие блюда***

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

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

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

В качестве желирующих веществ действующим СанПиНом 2.3/2.4.3590-20разрешен крахмал картофельный.

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

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

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

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

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

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

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда.

Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

**Технологическая карта кулинарного блюда №** \_\_20\_\_

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

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 |
| Сахар  | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Молоко  | 90 | 90 | 100 | 100 |
| Вода | 90 | 90 | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | 180 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 180 | 4,05 | 3,42 | 17,46 | 106,74 | 109,8 | 12,6 | 81,00 | 0,50 | 0,04 | 1,17 | 0,01 |
| 200 | 4,5 | 3,8 | 19,4 | 118,6 | 122,0 | 14,00 | 90,00 | 0,56 | 0,04 | 1,30 | 0,01 |

***Технология приготовления:***

Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка(100 мл) и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

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

***Требования к качеству:***

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  светло-шоколадный

*Вкус:*сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

**ЧАЙ**

 Чай заваривают в фарфоровых или металлических эмалированных чайниках, используя для заварки свежеприготовленный кипяток.

 Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника.

 Для сохранения тепла чайник накрывают салфеткой или полотенцем и оставляют на 5—10 минут для настаивания. После этого чайник доливают кипятком.

 Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета 50 мл на 200 мл выхода.

 Запрещается кипячение заваренного чая или длительное хранение его на плите.

 При отпуске чая в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку и доливают кипятком. В необходимых случаях допускается подача сахара отдельно.

**Технологическая карта кулинарного блюда №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ -ЗАВАРКА**.

Номер рецептуры: № **375**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Масса |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Чай высшего или первого сорта | 10 | 10  |
| Вода  | 1080 | 1080 |
| Выход  | 1000 |

Технологический процесс: Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки , что равноценно 0,5 г сухого чая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — жидкость – золотисто-коричневого цвета .

Консистенция — жидкая

Цвет — золотисто-коричневый.

Вкус — чуть терпкий

Запах— свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного блюда № 21\_**

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

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 1 порция |
|  | брутто, гр. | брутто, гр. | брутто, гр. | нетто, кг. |
| Чай – заварка № 375 | 50 | 50  | 45 | 45  |
| Сахар  | 15 | 15 | 13,5 | 13,5 |
| Лимон  | 8 | 7 | 7,2 | 6,3 |
| Вода  | 150 | 150 | 135 | 150 |
| Выход  | 200/15/7 | 180/13,5/6,3 |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 180 | 4,05 | 3,42 | 17,46 | 106,74 | 109,8 | 12,6 | 81,00 | 0,50 | 0,04 | 1,17 | 0,01 |
| 200 | 4,5 | 3,8 | 19,4 | 118,6 | 122,0 | 14,00 | 90,00 | 0,56 | 0,04 | 1,30 | 0,01 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда:57,33

Технологический процесс: Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН2.3/2.4.3590-20 – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного блюда № 22\_**

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

Номер рецептуры: № **376**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай – заварка № 375 | 50 | 50 |
| Сахар  | 15 | 15 |
| Вода кипяток | 150 | 150 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,07 | 0,02 | 0,4 | 60,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком, в стакан добавляют сахар.

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

Температура подачи 75°С.

***Требования к качеству:***

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:*сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

**Технологическая карта кулинарного блюда № 23\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ*** .

Номер рецептуры: № 379

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция |  |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |  |  |
| Кофейный напиток | 4,5 | 4,5 |  |  |
| Сахар  | 18 | 18 |  |  |
| Молоко не менее 2,5 % жирности | 90 | 90 |  |  |
| Вода  | 108 | 108 |  |  |
| Выход  | 180 |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 2,8 | 2,4 | 14,3 | 90,54 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

Технологический процесс:

Кофейный напиток готовят в специально предназначенной для этого посуде. При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипени, кипятят 3 – минут и дают отстоятся в течении 5-6 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток через ткань или частое сито в другую посуду. Добавляют горячее кипяченое молоко. Сахар, доводят до кипения.

Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН СанПиН2.3/2.4.3590-20– 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

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

**КОМПОТЫ**

 Компоты приготавливают из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод в различных соотношениях так и из одного какого-либо вида.

 Банки с консервированными плодами и ягодами, предназначенные для приготовления компотов, перед вскрытием тщательно промывают под проточной водой.

 Для приготовления компотов из сухофруктов сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, меняя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 3 – 5 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара). А плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

Компоты отпускают охлажденными до температуры 12 – 15 оС по 150 – 200 г на порцию.

**Технологическая карта кулинарного блюда № 24\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ*

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 20 | 20 |
| Вода  | 200 | 200 |
| Сахар  | 20 | 20 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры,г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,04 | 0,09 | 32 | 133 | 6,40 | 0,00 | 3,6 | 0,18 | 0,01 | 1,08 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

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

 Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* плоды иди ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

*Консистенция:* отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:* от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

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

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

**Технологическая карта кулинарного блюда № 25\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 40 | 40 | 50 | 50 |
| ВЫХОД: | 40 | 50 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | Е |
| 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 50 | 2,3 | 0,2 | 20,8 | 66,6 | 0,01 | 14,1 | 35,1 | 1,05 | 0,13 | 0,00 | 0,34 |

***Технология приготовления:***

Хлеб нарезают куском весом40 – 50 г, согласно меню.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба

*Консистенция:* хлеба – мягкая

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:*соответствует виду хлеба

*Запах:* свежего хлеба

**Технологическая карта кулинарного блюда № 26\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *ХЛЕБ РЖАНОЙ*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб ржаной | 40 | 40 | 50 | 50 |
| ВЫХОД: | 40 | 50 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 40 | 2,24 | 0,44 | 0,68 | 91,9 | 14 | 10 | 67,2 | 0,31 | 0,07 | 0 | 0 | 0,5 |
| 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

Хлеб нарезают куском весом40 – 50 г, согласно меню.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба

*Консистенция:* хлеба – мягкая

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:*соответствует виду хлеба

*Запах:* свежего хлеба

**Технологическая карта кулинарного блюда № 27\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***ФРУКТЫ СВЕЖИЕ***

Номер рецептуры: № **338**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция |
|  | брутто, гр. | брутто, гр. |
| Яблоки | 100 | 100 |
| или Груши | 100 | 100 |
| или Персики | 100 | 100 |
| или Абрикосы | 100 | 100 |
| или Бананы | 100 | 100 |
| или Виноград | 105 | 100 |
| *Выход* | \_ | 100 |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 0,3 | 0 | 7,35 | 33,3 | 109,8 | 12,6 | 81,00 | 0,50 | 0,04 | 1,17 | 0,01 |

. Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной холодной водой. Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

 ***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку

*Консистенция:* соответствует виду плодов или ягод

*Цвет:* соответствует виду плодов или ягод

*Вкус:*соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод