

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нето, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100
Вода	110	110
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	16	16
Сахар	2	2
Масло коровье сладкосливочное	1	1
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,2	3,5	14,97	102,3	121,1 2	0,17	0,05	0,04	0,64

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: крупа мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 253

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	50	50
Вода	148	148
Сахар	12	12
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,3	1,4	14,3	66	60,24	0,02	0,02	0,02	0,65

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 напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° 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 № 3

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Сыр твердый	12,8	12
Выход с маслом и сыром		30/5/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,06	7,84	14,62	151	126,6	0,47	0,03	0,03	0,19

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Вкус: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	46	46
С 1 января	49	49
Масса отварной очищенной свеклы		36
Горошек зеленый консервированный	34	34
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		20
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,13	4,56	4,09	64	16,45	0,61	0,03	0,05	4,48

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 5**Наименование изделия:** Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной**Номер рецептуры:** 27**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Свекла		
До 1 января	50	40
С 1 января	53	40
Капуста свежая	25	20
Картофель		
с 01.09-31.10	27	20
с 31.10-31.12	29	20
с 31.12-28.02	31	20
с 29.02-01.09	33	20
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	6	5

Масло коровье сладкосливочное	4	4
Лимонная кислота	0,25	0,25
Сахар	2,5	2,5
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход супа с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,52	5,98	9,78	117	43,14	1,09	0,05	0,03	9,74

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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 петрушку (корень), 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 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-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 кипящий бульон или воду 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, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° 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 № 6**Наименование изделия:** Котлеты, биточки, шницели из говядины**Номер рецептуры:** 161**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	65	48
Лук репчатый	7	6
Сухари	4	4
Яйца	1/10 шт.	4
Хлеб пшеничный	9	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	16	16
Масса полуфабриката		86
Масло растительное	4	4
Масса готовых изделий		70
Выход		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,84	8,02	7,16	139,13	27,03	0,86	0,04	0,06	0,81

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

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

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

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 228

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	3	3
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Томатное пюре	2	2
Лук	4	3
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Бульон или вода	50	50
Выход		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,69	1,95	3,09	31	0,01	0,1	0	0	0,39

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания,

допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

Технологическая карта № 8**Наименование изделия: Картофельное пюре****Номер рецептуры: 206****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	170	128
с 31.10-31.12	183	128
с 31.12-28.02	197	128
с 29.02-01.09	214	128
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	24	24
Масса кипяченого молока		23
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,05	5,24	18,06	142	46,18	1,06	0,14	0,10	17,95

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° 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 № 9**Наименование изделия: Компот из сухофруктов****Номер рецептуры: 241****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Или курага	20	20
Или чернослив	20	20
Или урюк	20	20
Или изюм	20	20
Или яблоки сушеные	20	20
Или груши сушеные	20	20
Сахар-песок	15	15
Вода	190	190
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,44	0	23,89	97	3,79	0,18	0,04	0,02	0,8

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах: соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № 14**Наименование изделия:** Каша вязкая молочная «Дружба»**Номер рецептуры:** 84**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	13	13
Крупа пшено	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100
Вода	85	85
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,92	5,88	26,387	177,33	123,1	0,4933	0,08	0,066	1,2933

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 15**Наименование изделия:** Какао с молоком**Номер рецептуры:** 248**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1,2	1,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	50	50
Вода	140	140
Сахар	12	12
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,2	1,3	14	60	61,78	0,02	0,02	0,02	0,65

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 +60...+65° 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 № 16

Наименование изделия: 1

Номер рецептуры: Бутерброд с маслом

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход		30/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,3	4,36	14,62	108	6,6	0,34	0,03	0,03	0

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим (батонном).

Технологическая карта № 17
Наименование изделия:

Технологическая карта № 20**Наименование изделия:** Кисель из концентрата на плодовых или ягодных концентратах**Номер рецептуры:** 233**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	24	24
Вода	190	190
Выход		200

Примечание: * - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31% - 7,5 гр.

Сахара 62 % - 15 гр.

Фруктово - ягодного экстракта 7% - 2 гр.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	18	60	0,48	0,07	0	0	0

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускаяют в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих дрожжей или плодов.

Технологическая карта № 23**Наименование изделия:** Каша вязкая ячневая молочная**Номер рецептуры:** 99**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100
Вода	85	85
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,29	5,73	26,35	174,67	139,28	0,52	0,09	0,08	1,29

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 13**Наименование изделия: Чай с сахаром****Номер рецептуры: 263,264****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,55	0,55
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Вода	130	130
Выход с сахаром		180/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	11,98	43	0,35	0,06	0	0	0

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Температура подачи +60...+65° 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 № 31**Наименование изделия: Чай с лимоном****Номер рецептуры: 200,264****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,55	0,55
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Лимон свежий	6	5
Вода	130	130
Выход		180/12/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0	12,13	47	2,35	0,09	0	0	2

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

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

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи +60...+65° 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 № 22

Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 117

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	132	131
Крупа манная	9	9
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши	34	34
Или мука пшеничная	11	11
Сахар	9	9
Яйцо	1/10 шт.	4
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Сухари	5	5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5
Масса готовой запеканки		140
Молоко сгущенное	40	40
Выход с молоком сгущенным		140/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
19,6	16,7	43,1	475,3	299,5 2	1	0,1	0,2	0,54

Технология приготовления

Крупы просеивают.

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

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

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 № 41

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 39

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	114	86
с 31.10-31.12	123	86
с 31.12-28.02	132	86
с 29.02-01.09	144	86
Морковь		
До 1 января	11	9
С 1 января	12	9
Лук репчатый	5	4
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Бульон или вода	151	151
Выход		215
Фрикадельки мясные готовые		35
Фарш для фрикаделек:		
Говядина (котлетное мясо)	54	40
Лук репчатый	5	4
Вода	4	4
Яйца	1/13 шт.	3
Масса полуфабриката		47
Выход		35
Выход с мясными		215/35

фрикадельками

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,5	5,3	14,52	191	31,07	1,6	0,14	0,08	10,52

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

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

Для приготовления фрикаделек:

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

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинках и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным 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.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель 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.

Технологическая карта № 45**Наименование изделия: Каша вязкая пшениная молочная****Номер рецептуры: 96****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100
Вода	85	85
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,2	6,1	26,61	179	126	0,73	0,13	0,13	1,29

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 94**Наименование изделия: Фрукты свежие****Номер рецептуры: 90****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	До 11 лет	До 11 лет	С 11 лет	С 11 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	114	100	153	150
Груши	134	100	188	150
Банан	168	100	227	150
Апельсин	149	100	201	150
Мандарин	135	100	183	150
Выход		100		150

Технология приготовления

У яблок и груш удаляют сердцевину и кожицу, у банан, апельсинов и мандаринов удаляют кожицу.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствует виду фруктов.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду фруктов.

Вкус: соответствует виду фруктов.

Запах: соответствует виду фруктов.

Технологическая карта № 50**Наименование изделия:** Каша вязкая рисовая молочная**Номер рецептуры:** 173**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100
Вода	86	86
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход с маслом и сахаром		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,17	5,6	24,08	161,33	120,8	0,27	0,05	0,04	1,29

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями,
с мясом птицы

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов,
рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Куры I категории потрошенные охлажденные	45	40
Цыплята-бройлеры I категории потрошенные охлажденные	41	37
Индейка I категории потрошенная охлажденная	36	34
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Макаронные изделия группы А	10	10
Картофель		
с 01.09-31.10	100	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Морковь		
До 1 января	16	13

С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Отварная мякоть птицы без кожи		15
Выход с мясом птицы		250/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,5	8,3	24,72	163	25,5	1,42	0,26	0,36	8,35

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: 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 нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрезают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-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 кипящий бульон или воду 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.

Температура подачи +60...+65° 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 № 53

Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	150	111
Или говядина I категории бескостная	100	90
Говядина отварная		70
Капуста свежая	236	190
Масло коровье сладкосливочное	8	8
Томатное пюре	14	14
Морковь		
До 1 января	9	7
С 1 января	10	7
Лук репчатый	13	11
Мука пшеничная	2	2
Сахар	5	5
Выход		180
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,82	8,02	15,6	159	97,81	1,53	0,06	0,04	29,81

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. 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 вторичной термической обработке-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.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта № 54**Наименование изделия:** Компот из свежих фруктов**Номер рецептуры:** 240**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	45	40
Или груши	45	41
Сахар-песок	13	13
Вода	170	170
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,16	0,16	15,893	60	6,64	0,92	0,013	0,013	6,6

Технология приготовления

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстрорастваривающиеся сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не ниже +15° 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 фруктов.

Запах: фруктов.

Технологическая карта № 37**Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом****Номер рецептуры: 110****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 ½ шт.	62
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	38	38
Масса омлетной смеси		100
Масло коровье сладкосливочное	2,5	2,5
Масса готового омлета		97,5
Масло коровье сладкосливочное	2,5	2,5
Выход с маслом сливочным		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,63	7,5	32,45	255	80,54	1,2	0,05	0,09	0,49

Технология приготовления

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

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, 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 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° 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 № 75**Наименование изделия:** Салат из отварной свеклы с солеными огурцами**Номер рецептуры:** 21**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	56	56
С 1 января	60	60
Масса отварной очищенной свеклы		44
Огурцы соленые	22	12
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,74	4,54	3,73	61	18,09	0,06	0,01	0,05	4

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Технологическая карта № 60**Наименование изделия: Коржик молочный****Номер рецептуры: 279****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания**

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего сорта	37
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
Сахар-песок	20
Масло коровье сладкосливочное	9
Яйцо	2 или 1/20 шт.
Яйцо (для смазки)	1 или 1/40 шт.
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	7
Натрий двууглекислый	0,525
Ванилин	0,0117
Масса полуфабриката	77
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,79	8,76	47,55	288	18,98	0,65	0,06	0,02	0,009

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости,

возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: 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 ДО.

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, изделия круглой формы.

Консистенция: рассыпчатая, слегка жесткая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус и запах: приятный.

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 56

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Капуста белокочанная	63	50
Картофель		
с 01.09-31.10	40	30
с 31.10-31.12	43	30
с 31.12-28.02	46	30
с 29.02-01.09	50	30
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	3	3
Масло коровье сладкосливочное	4	4

Бульон или вода	200	200
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,68	7,07	8,58	118	46,81	0,85	0,06	0,04	19,41

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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 петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют

иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется
белый сок.

Мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заправляют небольшим количеством бульона, подвергают вторичной тепловой обработке-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.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду 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, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель – дольками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

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

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: Макароны отварные с овощами

Номер рецептуры: 195

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	44	44
Вода	264	264
Масса отварных макаронных изделий		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Морковь		
До 1 января	26	21
С 1 января	28	21
Лук репчатый	15	13
Томат-пюре	8	8
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	5	5
Масса пассерованных овощей		30
Выход		150

Химический состав данного блюда

Основные вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,34	6,96	31,45	203	14,63	0,07	0,06	0,02	5,95

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затам бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 186

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69	69
Вода	103	103
Масса каши		145
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход с маслом		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,5	6,4	21,9	263	24,93	2,4	0,06	0,07	0

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствия с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.