

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская СОШ
 им. А.П.Бирюкова» *С.В. Воронина* С.В.



Технологическая карта № **44**

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

Номер рецептуры: № 172

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бефстроганов, реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
Лук репчатый	29	24	2,9	2,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Масса пассированного лука		12		1,2
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана	23	23	2,3	2,3
Масса жаренного мяса		50		5,0
Масса соуса и лука		50		5,0
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
11,95	14,99	3,75	23,41	16,73	138,81	1,77					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,05	0,05	0,13	-	0,27	8,40	1,22	2,35	0,02	2,08	2,46	1,72

Университет
директор Д. А. Александров



Наименование кулинарного изделия (блюда):		БОРЩ С ФАСОЛЬЮ	
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
1 порц.		100 порц.	
брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	60	48	6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3
ФАСОЛЬ	12	12	1,2
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	15	12	1,5
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	3,9	3	0,39
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	1,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9	9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0,6
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	240	240	24
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	45	6

Выход: 250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,1	С, мг	9,2	Ca, мг	73,0
Жиры, г	11,0	А, мкг рет. экв.	239,9	P, мг	168,9
Углеводы, г	14,6	Е, мг	0,6	Mg, мг	44,6
Энергетическая ценность, ккал	215,5	Д, мкг	0,1	Fe, мг	2,8
V1, мг	0,1	Zn, мг	1,9		
V2, мг	0,1	I, мкг	8,3		
V12, мкг			1,2		
V6, мкг			0,2		
PP, мг			2,4		
Фолиевая кислота, мкг			15,3		

Технология приготовления:

Подготовленную капусту белокочанную свежую нарезают шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Морковь, лук репчатый, корень петрушки шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут затем добавляют томат - пюре и припускают еще 5-10мин. В кипящий бульон или воду закладывают нарезанную шашками капусту и варят в течение от 10 до 15мин, затем кладут измельченную свеклу вареную, припущенные томат - пюре, морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности. За 5-10мин до окончания варки добавляют фасоль предварительно сваренную до готовности, сахар - песок, соль поваренную йодированную. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. температура подачи от 60 до 65 градусов Срок реализации не более 3-х часов с момента приготовления.

Источник рецептуры:

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95), Москва, 2006г, рецептура№90

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.П.Бирюкова» *С.В. Ворошнина*

Технологическая карта № *Ha*

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И
 КАРТОФЕЛЕМ.**

Номер рецептуры: № 82

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на борщ с капустой и картофелем,
 вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	20,0	16,0	2,0	1,6
Капуста свежая или квашеная	10,0	8,0	1,0	0,8
Картофель	10,7	8,0	1,07	0,8
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	0,13	0,1
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон или вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества г.							Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe						
0,30	0,02	2,12	34,36	4,25	8,70	0,34	Витамины					
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.	
0,41	0	0	-	0,02	1,99	-	5,16	-	0,04	0,05	0,12	
Пищевые вещества г.							Минеральные вещества мг.					

В 100 граммах блюда с квашеной капустой. Энерг. ценность (ккал): 8,85

Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: № 3

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с маслом и сыром, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сыр	11	10	1,1	1,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход	50		5,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
13,78	12,64	60,11	215,99	42,91	217,0	1,74					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,15	0,17	0,44	-	0,42	34,28	-	-	0,02	5,45	8,57	4,29

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 394,35

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – в течение одного часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 час с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно слоем сливочного масла, а сверху ломтик сыра

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская СОШ»
 им. А.П.Бирюкова) Ворошилова С.В.



Технологическая карта № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 302

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую, и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	45,9	45,9	4,59	4,59
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Вода	150	150	15	15
Выход	150,0		15,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,38	64,16	0,62	91,11	0,95	14,77	0,80					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,77	-	0,07	-	-	-	-	-	0,15	1,71	-	0,03

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 581,38

5. Технологический процесс

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть около 2,5 часов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе или подают отдельно в стакане. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — гречка полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская СОШ»
им. А.Н.Бирюкова *С.В. Ворошинина* С.В.



Технологическая карта № **49**

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

Номер рецептуры: № 631а

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 1983 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо	71	53	7,1	5,3
Масло сливоч.	5	5	0,5	0,5
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репч.	15	13	1,5	1,3
Картофель	170	120	17	12
Выход		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	14,3	Ca	40
Жиры (г)	10	Fe	3,5
Углеводы (г)	3	C	11,5
Эн.ценность (ккал):	270	Mg	

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куску массой 20-30 г, картофель, лук дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо варят до полуготовности, добавляют овощи, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. 3 5-10 мин. До окончания тушения кладут лавровый лист.

Утверждаю
Директор МКОУ «Клюевская СОШ
им. А.П.Бирюкова» Ворошнича С.В.

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка творожно-морковная**

Номер рецептуры: стр.66

Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании

	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	90	75	9	7,5
Крупа манная	7	7	0,7	0,7
Творог	100	100	10	10
Яйцо	11,7	10,5	1,17	1,05
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Молоко	50	50	5	5
Выход		190		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	21	Ca	219,5
Жиры (г)	14,1	Fe	0,8
Углеводы (г)	35	C	0,615
Эн.ценность (ккал):	352,7	Mg	

Технология приготовления:

Морковь нашинковать соломкой, припустить в масле, добавить горячее молоко, всыпать манную крупу. Творог протереть, добавить взбитые с сахаром яйца, масло, перемешать, соединить с морковной массой и выложить на смазанную маслом и запечь в духовке.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сан-
 им. А.П. Бирюкова»  Воронина С.В.



Технологическая карта № 25

Наименование изделия: Творожная запеканка 2 сп
 Номер рецептуры: 130

Наименование сборника рецептур: Кисляковская В.Г. Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
1 порция			
Брутто, г		Нетто, г	
Творог	90		90
Крупа манная	9		9
Яйцо	1/3		12
Масло сливочное	2,4		2,4
Сахар-песок	6,6		6,6
Молоко	22		22
Выход:		120	

Химический состав данного блюда Пищевые вещества			Минер. вещества, мг			Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
15,070	10,294	16,820	215,995	183,500	0,797	0,066	0,336	0,747

Технология приготовления: Яйца протирают с сахаром, соединяют с протертым творогом, манной крупой, замоченной в молоке, солью, растопленным сливочным маслом, хорошо перемешивают. Противень смазывают маслом, выкладывают на него массу и поверхность разравнивают, наносят рисунок, запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С. На поверхности готовой запеканки появляется мягкая нежная корочка. Блюдо охлаждают 5-10 минут, нарезают на порции и отпускают со сладким соусом, молочным, сметанным.

Технологическая карта № 33

Университет
Иркутский
И.И. Верещагина

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕННАЯ**

Номер рецептуры: № 321

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на капусту тушенную, вырабатываемая и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Капуста свежая	143,3	114,6	14,33	114,6
или квашенная	142,9	100,0	14,29	100,0
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	3,5
Морковь	2,5	2,0	0,25	2,0
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	6,0	6,0	0,6	0,6
Раствор лимонной кислоты 3%	3,0	3,0	0,3	0,3
Мука пшеничная	1,2	1,2	0,12	0,12
Перец черный горошек	0,2	0,2	0,02	0,02
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда со свежей капустой. Энерг. ценность (ккал): 46,31

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,88	1,93	5,90	46,63	15,35	31,15	0,59

Витамины

A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,17	0,03	0,03	-	0,09	9,48	-	40,32	0	0,15	0,13	0,65

В 100 граммах блюда с квашенной капустой. Энерг. ценность (ккал): 40,77

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe

Утверждаю
Директор ККОУ «Ключевская» СОШ
им. А.П. Бирюкова КООУ Борщенина С.В.



Технологическая карта № 83

Наименование блюда: Картофель, запечённый с растительным маслом

Номер рецептуры: 107

Наименование сборника рецептур: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и полуфабрикатов 100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	151,4	113	15,1	11,3
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход: 100г.				

Химический состав данного блюда

Белки, г1,763

Жиры, г3,825

Углеводы, г18,420

Энерг. ценность, ккал110,554

Са 11,3

Fe 1,017

В 0,136

С 22,6

Технология приготовления:

Картофель отваривают в кожуре, очищают, режут пополам, выкладывают на противень, разрезанной частью вниз, солят, заливают маслом и запекают в жарочном шкафу при t 100- 120 С в течение 10 мин. Подают при t 45- 60 С.

Утверждаю
Директор МКОУ «Слочевская СОШ
им. А.Н.Бирюкова» *В.В. Ворошнина* С.В.



Технологическая карта № 22

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

Номер рецептуры: № 31

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 1983 г., раздел «Каша»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа ячневая	30	30	3	3
Молоко	150	150	15	15
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		
<i>пфа</i>	<i>31,7</i>	<i>31,7</i>	<i>3,17</i>	<i>3,17</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Белки (г)	4,2	Ca	200	A	
Жиры (г)	5,8	Fe	0,8	E	
Углеводы (г)	30,6	P		C	0,01
Эн.ценность (ккал):	238,2	Mg		B1	

Технология приготовления:

Крупу ячневую перебрать, засыпать в кипящую воду, довести до кипения, воду слить, добавить немного кипятку и варить до полуготовности. Затем добавить горячее молоко, соль, сахар, и варить на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавить сливочное масло.

Утверждено
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.П.Бирюкова» Воронина С.В.

Технологическая карта № 17

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

Номер рецептуры: стр.63

Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа «Геркулес»	30	30	3	3
Молоко	150	150	15	15
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		
<i>всего</i>	<i>33,2</i>	<i>33,2</i>	<i>3,32</i>	<i>3,32</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Белки (г)	6,4	Ca	200	A	0,01
Жиры (г)	9,7	Fe	1,44	E	0,03
Углеводы (г)	22	P	68,99	C	7,8
Эн.ценность (ккал):	202,3	Mg	26,95	B1	0,17

Технология приготовления:

Перебранную крупу «Геркулес» всыпать кипящую воду, добавить соль, сахар, варить при помешивании 10- 15 минут, добавить горячее молоко и довести до кипения, перед снятием с огня добавить масло.

Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — каша растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.Н.Бирюкова» *В.В. Воронина* С.В.

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная «Дружба»**

Номер рецептуры: стр.63

Наименование сборника рецептов: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Крупа пшено	15	15	1,5	1,5
Молоко	150	150	15	15
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		
<i>всего</i>	<i>34,4</i>	<i>34,4</i>	<i>3,44</i>	<i>3,44</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Белки (г)	8,437	Ca	200	A	0,02
Жиры (г)	10,96	Fe	1,26	E	0,06
Углеводы (г)	42,084	P	0,04	C	27
Эн.ценность (ккал):	220,5	Mg	26,84	B1	0,38

Технология приготовления:

Рис и пшено перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду, варить до полуготовности, добавить подогретое молоко, соль, сахар, и варить на слабом огне до готовности, перед снятием с огня добавить сливочное масло.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская СОШ
 им. А.П.Бирюкова» Воронина С.В.



№ 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная молочная**
 Номер рецептуры: стр.62
 Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено	30	30	3	3
Молоко	150	150	15	15
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		

коро 33,6 33,6 3,36 3,36

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Белки (г)	5,6	Ca	200	A	
Жиры (г)	6,8	Fe	1,4	B1	
Углеводы (г)	33,6	C	0,01	E	
Эн.ценность (ккал):	238,53	Mg		P	

Технология приготовления:

Пшено перебрать, тщательно промыть, засыпать в кипящую воду, довести до кипения, воду слить, добавить немного кипятку и варить до полуготовности. Затем добавить горячее молоко, соль, сахар, и варить на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавить сливочное масло.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Клисская едш
 им. А. П. Бирюкова» Ворошнича С. В.



Технологическая карта № *20*

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

Номер рецептуры: стр. 62

Наименование сборника рецептур: К. С. Ладодо, Л. В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	30	30	3	3
Молоко	150	150	15	15
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		
<i>всего</i>	<i>35,6</i>	<i>35,6</i>	<i>3,56</i>	<i>3,56</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Белки (г)	10,668	Ca	200	A	0,03
Жиры (г)	12,456	Fe	1,26	E	0,03
Углеводы (г)	54	P	106,59	C	8,2
Эн. ценность (ккал):	240,4	Mg	22,36	B1	0,12

Технология приготовления:

Рис перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду, варить до полуготовности, добавить подогретое молоко, соль, сахар, и варить на слабом огне до готовности, перед снятием с огня добавить сливочное масло.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош»
им. А.П.Бирюкова _____ Ворошнина С.В.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58

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

Наименование сырья

Расход сырья и полуфабрикатов

	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	200	200	20	20

Выход готового блюда - 200

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность 56

Белки 3

Жиры 3

Углеводы 4

Витамин А 20 Кальций 120 Магний 14 Витамин С 1 Фосфор 95

Свойства блюда:

Свойство Значение

Основной продукт Кисломолочка

Утверждаю:

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А.П.Бирюкова» *С.В.* Ворошнича С.В.



Технологическая карта № 52

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

Номер рецептуры: стр. 75

Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. **Продукты и блюда** в детском питании

	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель сухой	30	30	3	3
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	150	150	15	15
Выход		180		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0	Ca	12	A	
Жиры (г)	0	Fe	0,2	B1	0,01
Углеводы (г)	26	C	1,8	E	
Эн.ценность (ккал):	106	Mg		P	

Технология приготовления:

Готовый сухой кисель перемешать в холодной воде, влить в горячую воду, добавить сахар, довести до кипения.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская СОШ»
 им. А.П.Бирюкова Ворошилова С.В.



Технологическая карта № 51

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

Номер рецептуры: № 349

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на компот из смеси сухофруктов, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
с/фрукты	30	30	3,0	3,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Вода	160	160	16,0	16,0
Выход	200,0		20,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,24	0	12,84	9,74	7,66	15,97	0,27					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,08	0	0,01	-	-	-	-	0,41	-	-	-	0,17

Энергетическая ценность (ккал): 98,36

5. Технологический процесс

Сушеные сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 2 - 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 - 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного компота из сухофруктов. Вкус характерный для рецептурного

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.П.Бирюкова» Ворошнина С.В.

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ.**

Номер рецептуры: № 379

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кофейный напиток с молоком, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Кофейный напиток	3,2	3,2	32	32
Сахар	15	15	1,5	1,5
Молоко	140	140	14,0	14,0
Вода	60	60	6,0	6,0
Выход	200,0		20,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
2,4	2,66	20,54	100,32	11,66	74,50	0,12					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0	0,01	0,08	-	0,02	2,08	0,16	1,08	0,02	0,06	1,33	0,04

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 110,7

5. Технологический процесс Смесь молока и воды довести до кипения. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

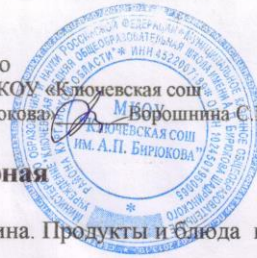
6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, однородная без комков.

Цвет — цвет светло-коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного кофейного напитка, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош»
им. А.П.Бирюкова» *Ворошнина С.В.*



Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица отварная**

Номер рецептуры: стр. 59

Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании

	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	100	68	10	6,8
		68		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22,2	Ca	45	A	0,1
Жиры (г)	8,6	Fe	1,5	B1	0,12
Углеводы (г)	0,7	C	1,34	E	
Эн.ценность (ккал):	169	Mg		P	10,8

Технология приготовления:

Подготовленную тушку курицы опустить в горячую воду и варить до готовности, затем вынуть из бульона, нарубить на порционные куски, залить небольшим количеством бульона, довести до кипения.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская СОШ»
 им. А.П.Бирюкова *М* Ворошнина С.В.



Технологическая карта № **63**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: № 208

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на лапшевник с творогом, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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 п

3. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Макаронные изделия	37,5	37,5	3,75	3,75
Вода	83	83	8,3	8,3
Творог	51	50	5,1	5,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сметана	3	3	0,3	0,3
Яйцо	1/4	10	1/400	1,0
Соль	3	3	0,3	0,3
Сухари панировочные	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката		175		17,5
Масса готового лапшевника		150		15,0
Масло сливочное <i>или</i>	5	5	0,5	0,5
Сметана <i>или</i>	20	20	2,0	2,0
Молоко сгущенное	20	20	2,0	2,0
Выход	120/20		12,0/2,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 120/20 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
5,58	10,30	4,91	65,70	8,55	80,74	0,27					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.П.Бирюкова» Воронина С.В.



Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОНЫ (вермишель) ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: № 309

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

1. Область применения

Образовательное учреждение

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)

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Макаронные изделия	35,0	35,0	3,50	3,50
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
8,77	9,35	57,93	1,55	13,70	73,37	1,55

Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
-	0,16	0,03	-	0,16	16,86	-	-	-	5,31	1,68	1,01

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

5. 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.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 36

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А. П. Бирюкова» Воронина С.В.



Наименование кулинарного изделия (блюда):

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ С

РИСОМ

Источник (сборник): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	67.5	54
Масло сливочное	6	6
Сахар	2.5	2.5
Рис	16	16

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда
Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда

Белки, г 1.8
Жиры, г 5.1
Углеводы, г 17
Калорийность, ккал 121.5
В1, мг 0.04
В2, мг 0.04
С, мг 1.07
Са, мг 14.61
Fe, мг 0.49

Технологическая карта приготовления блюда

Промытую и очищенную морковь нарезают мелкими кубиками, слегка обжаривают. В кипящую воду закладывают морковь, подготовленную крупу, соль и припускают до готовности. Для варки крупы рисовой закладку жидкости берут как для каши рассыпчатой.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская СОШ
 им. А.П.Бирюкова» *С.В. Воронина* С.В.



Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ.

Номер рецептуры: № 265

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на плов, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

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		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
или свинина	87	74	8,7	7,4
Рис	34	34	3,4	3,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	10	8	1,0	0,0
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Масса тушеного мяса		50		5,0
Масса гарнира		100		10,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	200,0		20,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Энер. ценность (ккал): 214,34											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
14,14	11,70	13,97	22,61	36,88	205,26	2,33					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,55	0,15	0,15	-	0,37	13,51	1,32	0,67	-	1,88	4,53	2,71
В 150 граммах блюда со свиной Энер. ценность (ккал): 321,21											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
10,84	24,23	15,94	23,30	39,11	185,33	1,68					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,63	0,43	0,09	-	0,31	11,9	1,22	0,77	-	2,07	4,75	2,45

Технологическая карта №40

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПОДЖАРКА ИЗ РЫБЫ

Номер рецептуры: № 231

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на поджарку из рыбы, вырабатываемая и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Филе рыбы	60	58	6,0	5,8
Мука	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	36	30/15	3,6	3,0/1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареной рыбы		50		
Соль	3	3	0,3	0,3
Выход	65,0		6,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 65 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
9,72	7,68	5,18	42,96	20,48	148,70	0,85					
Витамины											
3			1			2			4		
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,08	0,06	-	0,16	9,35	0,83	4,16	-	2,28	0,30	1,55

Энергетическая ценность (ккал) на 65 гр. данного блюда: 127,5

5. Технологический процесс

Подготовленное филе рыбы нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, панируют в муке и жарят вместе с жареным луком.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с гарниром.

Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.

Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция филе рыбы - сочная мягкая, в румяной корочке.

Цвет — филе рыбы светло-коричневый.

Вкус и запах — вкус и запах соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А. П. Бирюкова» *И. О. Д.* Ворошникова С. В.



Технологическая карта № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: № 312

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

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Картофель	114,0	85,5	11,40	8,55
Молоко	15,8	15,0	1,58	1,50
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
2,34	16,71	3,79	113,59	11,10	73,32	0,25					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,18	0,03	0,17	-	0,03	3,89	0,31	1,01	0,07	0,44	2,49	0,08

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 174,02

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 +12°C. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, 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 +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 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 — характерный для рецептурных компонентов.

Директор МКОУ «Ключевская сош»
им. А.П.Бирюкова _____
Ворожнина С.В.



Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из овощей

Номер рецептуры: № 73

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

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный	28,6	20
Морковь столовая свежая	22,8	18,2
Кабачки	12	12
Капуста белокочанная свежая	10,2	10,2
Лук репчатый свежий	23,8	20
Вода питьевая	30	30
Масло сливочное	2,4	2,4
Мука Пшеничная 1 сорта	0,9	0,9
Морковь столовая свежая	1,5	1,5
Лук репчатый свежий	3	2,4
Сахар-песок	1,4	1,2
Масло растительное	0,75	0,75
Чеснок	4	4
Соль поваренная «Экстра»	0,4	0,3
Выход:	0,25	0,25
		100

В данном блюде содержится:

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,73	4,63	7,49	21,42	19,28	45,07	0,71

Энергетическая ценность (ккал)
85,49

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,05	0,62	6,26	1,98

Технология приготовления: овощи промывают под проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные овощи припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Капусту варят в воде. Затем картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 мин. После этого к овощам добавляют замороженные кабачки, капусту отварную и продолжают тушить 15-20 мин при слабом кипении. За 5-10 мин до готовности добавляют чеснок свежий, растертый с солью, соль и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного очищенные морковь, лук репчатый, нарезают мелкой соломкой и припускают в большом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в налитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета до температуры 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.П.Бирюкова» Ворошнина С.В.



Технологическая карта № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РИС ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: № 304

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

1. Область применения

Образовательное учреждение

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		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Рис	36,0	36,0	3,60	3,60
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
5,82	9,74	50,0	93,84	76,81	261,39	2,39					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,09	0,39	0,08	-	0,39	27,69	-	-	0,01	1,0	9,49	3,01

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 298,47

5. Технологический процесс

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +65°С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной риса и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов. без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош.
им.А.П.Бирюкова» Ворошилова С.В.



Технологическая карта № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба под омлетом**

Номер рецептуры: стр.70

Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	25	25	2,5	2,5
Молоко	50	50	5	5
Рыба	100	60	10	6
Выход		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	15,2	Ca	36,6
Жиры (г)	6	Fe	0,76
Углеводы (г)	5	C	0,875
Эн.ценность (ккал):	133,6	Mg	

Технология приготовления:

Рыбу очистить, нарезать на порционные куски, сделать на коже 2-3 насечки, залить горячей водой и варить 10- 15 минут. Готовую рыбу вынуть, залить яйцами, смешанными смолоком и запечь в духовке. При подаче полить с маслом.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская СОШ»
им. А.П. Бирюкова) _____ Воронина С.В.

Технологическая карта № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба (филе) припущенная**

Номер рецептуры: № 330

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

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или горбуши) мороженное ДП	128,42	122
Лук репчатый свежий	2,4	2
Мука	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01
Выход:	-	100

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
17,83	0,93	0,45

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
44,29	19,83	294,74	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,14	2,71	0,41	0,01

Энергетическая ценность (ккал)
149,16

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без костей на коже промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов на коже и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль, лук репчатый, корень петрушки, лавровый лист и припускают рыбу в закрытой посуде в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 6

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

Номер рецептуры: № 46

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из свежей капусты с яблоками, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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).

3. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Капуста свежая	56,3	45,0	5,63	4,50
Морковь	18,8	15,0	1,88	1,50
Яблоки свежие	3,57	2,5	3,57	2,50
Лук репчатый	6,0	5,0	0,6	0,5
Чеснок	1,2	1,0	0,12	0,10
Сахар	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
	Выход		100,0	10,0

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
1,54	0,11	10,91	47,54	19,09	35,38	0,73					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
1,83	0,03	0,04	-	0,09	8,54	-	29,45	-	0,20	0,14	0,66

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 48,12

5. Технологический процесс

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют соломкой. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примечание: Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из свежей капусты с яблоками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А.П.Бирюкова» Ворошилова С.В.



Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С
КУРАГОЙ.**

Номер рецептуры: № 61

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из моркови с курагой, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Морковь	11,68	9,34	1,168	0,934
Курага	67,0	100,0	6,7	10,0
Сахар	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
4,83	0,27	54,38	149,02	97,70	135,89	2,99					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
3,25	0,09	0,18	-	-	-	-	3,72	-	-	-	0,27

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 225,87

5. Технологический процесс

Сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтики и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипятком и дают набухнуть. Затем нарезают ломтиками и смешивают с морковью и сахаром.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из моркови и кураги, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов

1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров

Продукты	выход	Б	Ж	У	К	А	В кар	В1	В2	РР	С	
Огурцы	87	0,62	0,09	1,92	10,8		0,03	0,02	0,01	0,14	7	
Растительное масло	8		8		48							
Лук	5	0,07	-	0,5	2	-	-	0,003	0,001	0,01	0,5	
		100	0,69	8,09	2,42	60,8	0	0,03	0,023	0,011	0,15	7,5

Технология приготовления. Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный (рубленный) бланшированный лук заправляют солью и растительным маслом.

Температура подачи — 14 °С.

Требования к качеству. Помидоры нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру соленые.

Литература: Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении. Под ред. В.В. Садырина. – Челябинск, 2006. – Ч1., стр 127

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда: Салат из свежих огурцов

Продукты	выход	Б	Ж	У	К	А	В кар	В1	В2	РР	С	
Помидоры	87	0,77	0,14	2,6	16,1		0,8	0,04	0,02	0,35	17,5	
Растительное масло	8		8		48							
Лук	5	0,07	-	0,5	2	-	-	0,003	0,001	0,01	0,5	
		100	0,84	8,14	3,1	66,1	0	0,8	0,043	0,023	0,36	18

Технология приготовления. Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружками или мелкими кубиками, добавляют нашинкованный (рубленный) бланшированный лук и заправляют солью и растительным маслом.

Температура подачи — 14 °С.

Требования к качеству. Огурцы уложены горкой, сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Литература: Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении. Под ред. В.В. Садырина. – Челябинск, 2006. – Ч1., стр 124

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская СОШ
 им. А.П.Бирюкова» Воронина С.В.



Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ.**

Номер рецептуры: № 54

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из свеклы с яблоками, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	85,6	67,0	8,56	6,7
Яблоки	35,7	25,0	3,57	2,5
Сахар	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
1,07	4,70	10,60	33,86	16,70	30,78	1,55					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,02	0,03	-	0,06	8,95	-	9,16	-	2,13	0,08	0,21

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 86,41

5. Технологический процесс

Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), добавляют нарезанные соломкой очищенные яблоки с удаленными семенными гнездами, перемешивают. Вводят сахар и соль. Перед подачей и заправляют растительным маслом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из свеклы с яблоками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А.П.Бирюкова» _____ Ворошнина С.В.



Технологическая карта № 76

Наименование блюда: **Сосиски, сардельки отварные**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №119

Источник (сборник): **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.**

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски	101.5	100
или Сардельки	101.5	100
Масло сливочное	5	5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	10.1
Жиры, г	21.3
Углеводы, г	0.86
Калорийность, ккал	234
В1, мг	0.03
В2, мг	0.07
Са, мг	23.14
Fe, мг	1.63

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят на слабом огне: сосиски - 5-6 мин, сардельки - 7-10 мин.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Климовская сош
 им. А.П.Бирюкова» *В.В. Ворошникова* Ворошникова С.В.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13					
Наименование кулинарного изделия (блюда):			СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ <i>Бульон</i>		
Наименование сырья			Расход сырья и полуфабрикатов		
1 порц.			100 порц.		
брутто, г		нетто, г	брутто, кг		нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,5	42	5,25		4,2
КАРТОФЕЛЬ	60	43,2	6		4,32
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	7,5	6	0,75		0,6
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	8,1	6	0,81		0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12	1,44		1,2
ФАСОЛЬ	9	9	0,9		0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6		0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	225	225	22,5		22,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	45	6		4,5
Выход: 250					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:					
Белки, г	11,6	С, мг	13,1	Са, мг	56,7
Жиры, г	10,5	А, мкг рет. экв.	126,3	Р, мг	155,2
Углеводы, г	13,8	Е, мг	0,4	Mg, мг	38,1
Энергетическая ценность, ккал	202,5	Д, мкг	0,1	Fe, мг	2,6
V1, мг	0,1	Zn, мг			2,0
V2, мг	0,1	I, мкг			7,4
V12, мкг			1,2		
V6, мкг			0,4		
РР, мг			2,8		
Фолиевая кислота, мкг			14,5		
Технология приготовления:					
Подготовленную капусту белокочанную нарезают шашками, картофель - кубиками, морковь, корень петрушки, лук - мелкими кубиками. Измельченные морковь, корень петрушки, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15мин. В кипящий бульон закладывают капусту белокочанную, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, корень петрушки, лук и варят суп на медленном огне до готовности. За 5-10мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, соль. Температура подачи 60-65 градусов. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.					
Источник рецептуры:					
Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95), Москва, 2006г, рецептура№110					

Утверждено
 Директор МКОУ «Ключевская сош. им. А.П.Высокочка»
 Воронина С.В.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (блюда) № 10
 Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Наименование сырья: 1 порц.
 Расход сырья и полуфабрикатов: 100 порц.

брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	285	28,5	28,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	1,44	1,2
МОРКОВЬ КРАСНАЯ	15	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ	30	3,0	3,0
УКРОП	4,5	0,45	0,33
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	14	1,4	1,4
КУРЫ	31,2	3,12	2,34
Выход: 250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,1	С, мг	2,6	Са, мг	36,5
Жиры, г	9,0	А, мкг рет. экв.	253,4	Р, мг	71,4
Углеводы, г	17,5	Е, мг	0,7	Мg, мг	18,0
Энергетическая ценность, ккал	174,3	Д, мкг	0,1	Fe, мг	1,2
V1, мг	0			Zn, мг	0,8
V2, мг	0			I, мкг	2,8

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, лук, корень петрушки нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут разломанные на части макароны (при необходимости), доводят до кипения и варят в течение 10-15 мин., затем добавляют припущенные овощи и варят суп до готовности. За 5 мин до окончания варки в суп закладывают соль йодированную. Лапшу кладут в суп одновременно с кипящими овощами. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в него добавляют вермишель или фигурные изделия и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль. Температура подачи 60-65 градусов. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.

Источники рецептур: Технологическая инструкция по производству продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованной коллективе (к ГОСТ 30390-95/ОСТ Р 50763-95), Москва, 2006г, рецептура №128

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А.П.Бирюкова» Воронина С.В.



Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

Номер рецептуры: № 120

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп молочный с макаронными изделиями, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко	80,0	80,0	8,0	8,0
Вода	42,0	42,0	4,2	4,2
Макаронные изделия	8,0	8,0	0,8	0,8
Масло сливочное	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	6,0	6,0	0,6	0,6
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
2,00	1,48	12,13	79,89	7,46	45,57	0,37					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0	0,03	0,09	-	0,03	3,59	0,17	0,57	0,02	0,18	1,54	0,12

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 66,82

5. Технологический процесс

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 минут, лапшу 10-12 минут, вермишель 5-7 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Затем добавляют соль и сахар.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске заправляют маслом. Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая. Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Технологическая карта *№ 81*

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ.**

Номер рецептуры: № 102

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



1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп картофельный с бобовыми, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	26,7	20,0	2,67	2,00
Фасоль или горох	8,1	8,0	0,8	0,8
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,40
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	0,13	0,10
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	70,0	70,0	7,0	7,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда с фасолью. Энерг. ценность (ккал): 29,92											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
2,01	0,16	5,43	46,47	11,76	51,75	1,35					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,46	0,04	0,02	-	0,09	8,72	-	1,21	-	0,35	0,04	0,24

В 100 граммах данного блюда с горохом Энерг. ценность (ккал):						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сан-
им. А.П. Бирюкова» Ворожнина С.В.

Технологическая карта № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суфле из печени со сметаной

Номер рецептуры: стр. 186

Наименование сборника рецептов: К.С. Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании

	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень	100	83	10	8,3
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Мука пшеничная	10	10	1	1
Яйцо	5,8	5,2	0,58	0,52
Молоко	30	30	3	3
Масло раститель.	7	7	0,7	0,7
Сметана	10	10	1	1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Выход		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	18	Ca	50,75
Жиры (г)	13,5	Fe	1,575
Углеводы (г)	11,1	C	0,7
Эн. ценность (ккал):	253	Mg	

Технология приготовления:

Печень пропустить через мясорубку, немного посолить, добавить сырой желток, тщательно перемешать. Выложить на сковороду, смазанную маслом и запечь в духовке в течение 30-35 минут.

При подаче полить сверху сметаной

Утверждаю
 Директор МКОУ «Клюевская сош»
 им. А.П.Бирюкова _____ Ворошнина С.В.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14					
Наименование кулинарного изделия (блюда):			УХА РОСТОВСКАЯ		
Наименование сырья			Расход сырья и полуфабрикатов		
1 порц.			100 порц.		
брутто, г		нетто, г	брутто, кг		нетто, кг
РЫБА (ФИЛЕ С КОЖЕЙ)	80,8	87,5	8,08	8,75	
КАРТОФЕЛЬ	99	71,4	9,9	7,14	
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	8,1	6	0,81	0,6	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9	1,08	0,9	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	390	390	39	39	
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	4,2	3,3	0,42	0,33	
Выход: 250					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:					
Белки, г	7,8	С, мг	7,7	Са, мг	42,3
Жиры, г	3,0	А, мкг рет. экв.	27,0	Р, мг	116,3
Углеводы, г	11,8	Е, мг	0,2	Mg, мг	28,7
Энергетическая ценность, ккал	104,8	Д, мкг	0	Fe, мг	1,0
V1, мг	0,1	Zn, мг	0,4		
V2, мг	0	I, мкг	3,9		
V12, мкг	0				
V6, мкг	0,9				
РР, мг	1,4				
Фолиевая кислота, мкг	8,5				
Технология приготовления:					
<p>Филе судака (при необходимости филе минтая или филе трески с кожей) промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный дольками, корень петрушки, лук репчатый, нарезанные соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе судака с кожей и соль. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут масло сливочное, нашинкованный лук зеленый. На каждую порцию ухи кладут порцию филе отварного. Подготовленные порции отварного рыбного филе закладывают в небольшое количество бульона рыбного, повторно кипятят в течение 5-7 минут и хранят до отпуска на мармите не более одного часа. Температура подачи от 60 до 65 градусов. Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.</p>					
Источник рецептуры:					
Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95), Москва, 2006г, рецептура №119					

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.П.Бирюкова» *Ворошнина С.В.*



Технологическая карта № **46**

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

Номер рецептуры: № 105

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на фрикадельки мясные, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Говядина	154,9	114,0	15,49	11,4
или свинина	133,8	114,0	13,38	11,4
Вода	10,0	10,0	1,0	1,0
Лук репчатый	11,9	10,0	1,19	1,0
Яйцо	<i>0,4</i> шт.	<i>40</i>	<i>200</i> шт.	<i>40</i>
Соль	4,0	4,0	0,4	0,4
Масса полуфабрикат		134,0		13,4
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда с говядиной . Энерг. ценность (ккал): 126,86											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
10,10	9,04	1,35	58,49	10,89	156,36	2,13					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
<i>0,23</i>	<i>0,05</i>	<i>0,31</i>	<i>-</i>	<i>0,08</i>	<i>6,37</i>	<i>0,39</i>	<i>0,98</i>	<i>1,72</i>	<i>1,58</i>	<i>15,93</i>	<i>0,17</i>

Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А.П.Бирюкова» Вероинина С.В.

Технологическая карта № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Номер рецептуры: № 377

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на чай с лимоном, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай – заварка	50	50	5,0	5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход	200/15/7		20,0/1,5/0,7	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
4,51	1,14	7,71	112,55	99,08	185,54	18,42					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,01	0,22	-	0	0,32	-	3,67	-	0,01	-	1,79

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 114,66

5. 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 кипятком. 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.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. 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.

Директор МКОУ «Ключевская СОШ»
им. А.П.Бирюкова» Ворошнича С.В.



Технологическая карта № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ – ЗАВАРКА

Номер рецептуры: № 375

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на чай - заварку, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай	10	10	1,0	1,0
Вода	1080	1080	108,0	108,0
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,18	0,04	0,03	4,54	4,03	7,55	0,75					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0	0	0	0	0	0	0	0,09	-	-	-	0,07

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 1,29

5. 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 кипятком.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению Температура подачи чая в горячем виде +75° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка.

Цвет — темно-коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной заварки, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А.П.Бирюкова» Ворошнина С.В.



Технологическая карта № 57

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

Номер рецептуры: № 382

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на какао с молоком, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Какао – порошок	20	20	0,2	0,2
Сахар	20	20	20,0	20,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода	50	50	5,0	5,0
Выход	200,0		10,	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
2,86	2,88	19,21	89,71	13,03	89,51	0,46					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,03	0,15	-	0,04	5,03	0,29	0,96	0,03	0,15	2,37	0,12

Энергетическая ценность (ккал). данного блюда: 109,49

5. Технологический процесс

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы. Затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, без осадка и комочков.

Цвет — Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская сош
им. А.П.Бирюкова» Ворошнина С.В.



Технологическая карта № 54

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

Номер рецептуры: стр. 75

Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании

	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	0,6	0,6	0,006	0,006
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	90	90	9	9
Молоко	110	110	11	11
Выход		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,56	Ca	66
Жиры (г)	4,05	Fe	0,8
Углеводы (г)	20,65	C	0,6
Эн. ценность (ккал):	127,5	Mg	

Технология приготовления:

Воду прокипятить 2-3 минуты, чай заварить крутым кипятком в небольшом количестве воды, дать настояться в течение 5-6 минут, процедить, добавить кипятком и сахар, подогретое кипяченое молоко.

Утверждаю
Директор МКОУ «Ключевская СОШ»
им. А.П.Бирюкова *С.В. Ворошинова* С.В.



Технологическая карта № 56

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

Номер рецептуры: стр. 76

Наименование сборника рецептур: К.С.Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании

	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	0,3	0,3	0,003	0,003
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	180	180	18	18
Выход		180		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Белки (г)	0,16	Ca	12	A	
Жиры (г)	0	Fe	0,8	E	
Углеводы (г)	14,9	P	0,02	C	
Эн. ценность (ккал):	56,87	Mg		B1	

Технология приготовления:

Чай заварить крутым кипятком в небольшом количестве воды, дать настояться в течение 5-6 минут, процедить, добавить кипятком и сахар.

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская сош
 им. А.П.Бирюкова» *Ворошинина С.В.*



Технологическая карта № *9а*

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
 С КАРТОФЕЛЕМ.**

Номер рецептуры: № 88

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на щи из свежей капусты с картофелем, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

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. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель	16,0	12,0	1,6	1,2
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	0,13	0,10
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	1,0	1,0	0,1	0,1
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,40	0,07	3,02	30,07	5,88	13,69	0,39					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,39	0,01	0,01	-	0,05	2,14	-	3,80	-	0,04	0,05	0,24

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 13,64

5. Технологический процесс

Капусту нарезают шашками. Картофель дольками. В кипящий бульон или воду

Утверждаю
 Директор МКОУ «Ключевская соляная шахта им. А.П. Бирюкова» Воронцова С.В.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яйцо диетическое мытое	2,5	100
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	12,5	12,5
Выход:	-	100

100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,7	11,5	0,7

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
55	12,06	192	2,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,25	0,07	0,44	0,2	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
157

Примечание: яйца куриные диетические обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца куриные диетические используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца куриные диетические в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

При подаче яиц куриных диетических, сваренных вкрутую, к первому блюду, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при групповом порционировании (раздаче).

Температура подачи: 20±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки.