

Согласовано  
Начальник РОСПОТРЕБНАДЗОР  
РД по Ботлихскому району  
\_\_\_\_\_ М.Р.Таймасханов



Утверждено  
директор  
МКОУ «Ансалтинская СОШ»  
\_\_\_\_\_ Запиров М.З.

**Сборник  
технологических карт  
приготовления блюд в  
МКОУ «Ансалтинская СОШ  
имени Г.А.Нурахмаева»  
МР «Ботлихский район»**

1  
2

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

## блюд и кулинарных изделий для питания детей (1-4 классы)

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М • Хлебпродинформ, 2004. - 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт-сост \* ^ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2005 - 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна- М • ДеЛи принт, 2010.-628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М • Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ. проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт. 2002 - 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина. М. Н. Вол гарева. - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

### Холодные блюда

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие овощи. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °С.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2$  °С.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

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





Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Ансалтинская СОШ»  
/Запиров МЗ/

### Технологическая карта кулинарного блюда № 1

**Наименование** изделия: Каша пшенная

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	38	38	50	50
Молоко	120	120	160	160
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	150		150	150

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	В)	С	А	Е
150	5.63	6.8	42.4	234,28	113, 6	19.3	0,5 2	97	0,1 3	0,4	0,1 2	0,3 2

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству блюда:

*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.



Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Ансалтинская СОШ»  
/Запиров МЗ

### Технологическая карта кулинарного блюда № 2

**Наименование изделия:** Каша овсяная

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  
Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией  
В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	25	25	44	44
Молоко	75	75	164	164
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	<b>200</b>

Химический состав данного блюда

Выход ,г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды г	Энерго- ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B)	C	A	E
<b>150</b>	<b>6,12</b>	7,38	35.60	198	130	12,3	1,24	95	0.15	0.37	0,08	0.01
200	<b>8,16</b>	9,84	47.8	264	142,3	14.6	1,66	101.3	0.2	0,50	0.12	0,03

#### Технология приготовления:

В кипящую смесь молока кладут сахар, соль, высыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая 20 минут.

#### Требования к качеству блюда:

**Внешний вид:** овес набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

**Консистенция:** однородная, вязкая, хлопья - 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. При отпуске кашу заправляют растопленным маслом.





Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Ансалтинская СОШ»  
/Запиров МЗ

Технологическая карта кулинарного блюда № 3

**Наименование** изделия: Каша рисовая

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	ПОРЦИЯ		ПОРЦИЯ	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша рисовая	35	33	44	44
Молоко	123	123	164	164 •
Масло сливочное	4	3	4	4
Сахар	4		4	4
ВЫХОД:	150		200	200

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры,г	Угле воды, г	Энерг. ценность, к кал	Ca	Mg	Fe	P	Вi	C	A	E
150	2,27	1,23	16,65	177,11	57,8	23,8	0,24	27	0,04	0,16	0,03	0,32
200	2,65	1,87	20,5	267,85	59,2	30,24	0,45	36	0,06	0,22	0,05	0,46

**Технология приготовления:**

Рис перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу отваривают до полуготовности, воду сливают, затем заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения. Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой доводят до готовности.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

**Требования к качеству блюда:**

*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



Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Ансалтинская СОШ»  
/Запиров МЗ

### Технологическая карта кулинарного блюда № 4

**Наименование изделия:** Каша рассыпчатая гречневая

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебобродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 ПОРЦИЯ		1 ПОРЦИЯ	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша гречневая	30	33	44	44
Молоко	123	123	164	164
Масло сливочное	4	3	4	4
Сахар	4		4	4
ВЫХОД:	150		200	200

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры,г	Угле воды, г	Энерг. ценность, к кал	Ca	Mg	Fe	P	Вi	C	A	E
150	2,27	1,23	16.65	177,11	57.8	23,8	0,24	27	0,04	0.16	0.03	0,32
200	2,65	1,87	20,5	267.85	59.2	30.24	0,45	36	0.06	0.22	0.05	0.46

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Гречку засыпают в кипящее молоко и при непрерывном помешивании и варить 30 минут. За 2 -3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное и при подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

#### Требования к качеству блюда:

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет:* коричневый.

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

*Запах:* гречка в сочетании с молоком и маслом





Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Ансалтинская СОШ»  
/Запиров МЗ

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная вязкая с маслом и сахаром, молочная.

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с.193

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	33,3	33,3	44,4	44,4
Вода или молоко	123	123	164	164
Масло	5	5	5	5
сахар	5	5	5	5
Выход	160	160	200	200

Химический состав данного блюда

выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры г	Угле воды г	Энер гети чес кая Цен ность	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
160	3,4	3,96	27,83	161,0	8,6	5,9	29,4	0,36	0,03	0,00	20,00
200	4,52	4,07	35,46	197,0	10,7	7,9	38,6	0,47	0,04	0,00	20,00

#### Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, разваренные

**Консистенция:** однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

**Цвет:** свойственный данному виду крупы

**Вкус:** свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши



Утверждаю  
Директор

МКОУ «Ансалтинская СОШ»

/Запиров МЗ

### Технологическая карта кулинарного блюда № 6

**Наименование** изделия: макароны отварные

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	51	51	68	68
Масло сливочное	5,3	5,3	7	7
ВЫХОД:	150		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	белки	жиры	Угле воды	Энергетическая ценность	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
150	5,52	4,52	26,45	168,45	4,86	21,12	37,17	1,11	0,06	0,00	21,00
180	6,62	5,42	31,73	202,14	5,83	25,34	44,60	1,33	0,07	0,00	25,20
200	7,36	6,02	35,26	224,60	6,48	28,16	49,56	1,48	0,08	0,00	28,00

#### **Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

#### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* макароны мягкие, не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:* светло-кремовый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий с маслом





Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Ансалтинская СОШ»  
/Запиров МЗ

### Технологическая карта кулинарного блюда № 7

**Наименование изделия:** Чай с сахаром

**Номер рецептуры:** № 2348

**Наименования сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 -го сорта		
Сахар	10	10
Вода-заварка	50	50
ВЫХОД:	200	200

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры г	Угле воды ,г	Энерг. ценность, ккал	Са	М	Fe	Р	В)	С	А	и
200 г.	0	0	11.55	48	0	0.00	2	0	0.00	0.00	0.00	0.00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар допускается класть в стакан с заваркой.

Требования к качеству:

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю



Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Ансаттинская СОШ»  
/Запиров МЗ

Технологическая карта кулинарного блюда № 8

Наименование изделия: Сок фруктовый

Номер рецептуры: № 399

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Сок фруктовый	200	200
Выход	-	200

Химический состав данного блюда на 200 г. (яблоко)

Выход , Г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле воды	Эверг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	Вi	С	А	Е
200	0.05	0,1	8.1	36	7	0.4	0,8	9	0,01	2	0.00	0.10

Технология приготовления

Сок. выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует сок\

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку





Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Ансальтинская СОШ»  
Запиров МЗ

## Технологическая карта кулинарного блюда № 9

Наименование изделия: какао с молоком сгущенным

Номер рецептуры: № 693

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 по рция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4	4
Сахар	20	20
Молоко сгущенное	100	100
Вода	100	100
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	Вi	C	A	
200 г.	4.62	4,02	33.8	147,56	129.38	13.86	0	19.66	5	2.06	0.01	0.17

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают молоко сгущенное, остальной кипяток и доводят до кипения

Требования к качеству

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* светло-шоколадный

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

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока



Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Ансальтинская СОШ»  
/Запиров МЗ

### Технологическая карта кулинарного блюда № 10

Наименование изделия: хлеб пшеничный (ржаной)

Номер рецептуры: № 4

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для  
Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией  
В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30	40	40
ВЫХОД:	30	30	40	40

Химический состав данного блюда

Выход г				Энергетическая ценность				Mг				
	белки	жиры	Углеводы		Ca	Mg	Fe		B1	C	A	E
30	2,6	0,48	12.05	65.7	14	1	0.31	67.2	0.07	0,	0,	0.5
40	3,07	1,07	20.9	107.2	14	1,1	1,05	69.2	0.07	0,00	0,00	0,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	40	40	60	60
ВЫХОД:	40	40	60	60

Химический состав данного блюда

Выход г				Энергетическая ценность	Минеральные вещества			Мг	Витамины			
	белки	жиры	Углеводы		Ca	Mg	Fe		B1	C	A	E
40	2,6	0,48	1.05	72.4	14	10	0.31	67,2	0.07	0,00	0,00	0,5
60	3.96	0.72	1.38	108.6	21	12	0.63	75.4	0,1	0,00	0,00	0,50

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба,

*Консистенция:* хлеба- мягкая.

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:* соответствует виду хлеба

*Запах:* свежего хлеба





Утверждаю  
Директор МКОУ «Ансалтинская СОШ»  
/Запиров МЗ

### Технологическая карта кулинарного блюда № 11

Наименование изделия: плоды (фрукты) свежие

Номер рецептуры: № 368

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для  
Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией  
М.П.Могильного. -М.: «ЛеЛипринт». 2010 г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки,	114	100
Апельсины	149	100
Груши	180	100
Мандарины	135	100
Выход	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г. (апельсин)

Выход г	белки	жиры	Угле воды	Энер гети ческая ценность				Mг				
					Ca	Mg	Fe		B1	C	A	E
100	0,4	0,4	10,3	44	16	9	0,3	11	0,03	10	0,00	0,00

Химический состав данного блюда на 100 г. (Банан)

Выход г	белки	жиры	Угле воды	Энер гети ческая ценность				Mг				
					Ca	Mg	Fe		B1	C	A	E
100	0,9	0,2	6,1	23,76	34	13	0,3	35	0,04	25	0,00	

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко)

Выход г	белки	жиры	Угле воды	Энер гети ческая ценность				Mг				
					Ca	Mg	Fe		B1	C	A	E
100	0,9	0,2	6,1	23,76	34	13	0,3	35	0,04	25	0,00	

Химический состав данного блюда на 100 г. (груша)

Выход г	белки	жиры	Угле воды	Энер гети ческая ценность				Mг				
					Ca	Mg	Fe		B1	C	A	E
100	0,44	0,34	10,38	47	0,06	10	12	28	0	25	0,00	

Химический состав данного блюда на 100 г. (мандарин)

Выход г	белки	жиры	Угле воды	Энер гети ческая ценность				Mг				
					Ca	Mg	Fe		B1	C	A	E
100	0,9	0,12	8,43	0,04	60	34	0,3	35	0,00	13	0,00	

#### Технология приготовления

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, нарезают, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

#### Требования к качеству

*Внешний вид* .целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

*Консистенция*: соответствует виду плодов или ягод

*Цвет*: соответствует виду плодов или ягод

*Вкус*: соответствует виду плодов или ягод

*Запах*: соответствует виду плодов или ягод



Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Ансалтинская СОШ»  
Запиров МЗ

Технологическая карта кулинарного блюда № 12

Наименование изделия: Сосиски (сардельки, колбасы) отварные

Номер рецептуры: № 413

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для  
Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией  
В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	81.6	80	102	100
ВЫХОД:	80		1 00	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергет ценность	Ca	P	Mg	Fe	Bi	C	A	E
80	3.45	4.2	7.85	90.9	12.44	10,00	0.93	0.07	0/67	0	0.0	0,0
100	6,54	8.11	12,4	174.02	15,55	10,00	1,41	0,09	0 89	0	0,0	0,0

Технология приготовления

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

*Внешний вид* :свежепрогретые целые колбасные изделия

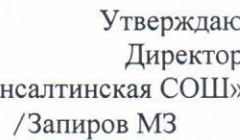
*Консистенция* :колбасные изделия упругие, плотные, сочные

*Цвет*: светло-розовый

*Вкус*: в меру соленый, мясной

*Запах*: колбасных изделий





Наименование изделия: овощной салат

Номер рецептуры: № 378

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для  
Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией  
М.П.Могильного. -М.: «ЛеЛипринт». 2010 г

наименование	Расход сырья на порцию.г на 1 порцию				
	Вес брутто	% при холодной обработке	Вес нетто	% при тепловой обработке	выход
Помидоры свежие	25,5	5,0	24,0	0,00	25,0
Огурцы свежие	19,0	20,0	15,0	0,00	15,0
<b>выход</b>					60г

### Химический состав данного блюда

[illegible]

## Технология приготовления

Огурцы, очищенные от кожицы, нарезают кубиком 1х1 см. Помидоры, зачищенные от плодоножки и опробковевшей части, нарезают кубиком 1х1 см.

Ингредиенты салата перемешивают, заправляют солью, подсолнечным маслом. Салат порционируют.

**Свежие огурцы** моют и сортируют по размерам, у грядковых кожицу срезают полностью, у парниковых — только с обоих концов. Огурцы очищают от кожицы.

**Томаты (помидоры)** сортируют по степени зрелости и размерам, удаляют помятые, незрелые и испорченные экземпляры, срезают плодоножку и промывают

### Характеристика готового блюда

**Внешний вид** – нарезанные овощи перемешаны, заправлены маслом, выложены в порционную посуду.

**Вкус** – соответствует входящим ингредиентам салата.

**Запах** – соответствует входящим ингредиентам салата.

### Требования к оформлению, реализации и хранению

**Салат из свежих овощей** готовят непосредственно перед употреблением. Не хранят.

Микробиологические показатели **салата из из свежих овощей** должны соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.



### Технологическая карта кулинарного блюда № 14

Наименование изделия: Масло сливочное порциями

Номер рецептуры: № 41

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:А.С.К., 2005, с. 19

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию г		
	брутто	нетто	выход
Масло сливочное	10	10	
Выход			10

#### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергетическая ценность	Са	Р	Mg	Fe	Bi	С	А	Е
0,1	0,9	5,2	0,10	44,5	1	0	0	2	0,0	0	54	

#### Технология приготовления

**Масло сливочное** нарезают кусочками прямоугольной или другой формы

#### Требования к качеству:

**Внешний вид** – ровные кусочки масла с гладкими краями

**Консистенция**; мягкая, не расплывшаяся .

**Вкус** – сладко-сливочный, без горечи.

**Цвет**; соответствует виду масла, светло - желтый

**Запах** – свежего масла





Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Ансалтинская СОШ»  
Запиров МЗ

Технологическая карта кулинарного блюда № 15

Наименование изделия: Сыр твердый. поппиями  
Номер рецептуры: ( СР-619 вариант 2-2002)  
Издательство г.Киев «А.С.К.» 2003г

наименование	Расход сырья на порцию.г на 1 порцию				
	Вес брутто	% при холодной обработке	Вес нетто	% при теплой обработке	выход
Сыр твердый	18,0	0,0	18,0	0,00	15,0
выход					15,0

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергет ценность	Ca	P	Mg	Fe	Bi	C	A	E
15	4,7	4,452	0,75	54,6	132	0,15	87	5,4	0,0	0,12	39	0

Технология приготовления

Сыр твердый зачищают, нарезают ломтиками. Выкладывают в порционную посуду.  
Характеристика готового блюда  
Внешний вид – сыр твердый зачищен, нарезан ломтиками. Выложен в порционную посуду. Консистенция плотная. Цвет – желтый.  
Вкус – у молодого сыра вкус мягкий, однако с возрастом приобретает более ярко выраженный вкус.  
Запах – характерный для твердого сыра. Без постороннего запаха.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Сыр твердый порционируют под заказ. Допустимый срок хранения сыра,согласно СанПин 42-123-4117-86, при температуре +2+4 градусов С, не более 5 суток после вскрытия герметичной упаковки.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Сыр твердый должен соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Запиров МЗ

Микробиологические показатели очищенного банана должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.





Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Ансатинская СОШ»  
/Запиров МЗ

### Технологическая карта кулинарного блюда № 17

Наименование изделия: Конфеты «Несквик»

Номер рецептуры: № 96436727-010

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для  
Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией  
В.Т.Лапшиной. -М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы. г	Энергет ценность	Ca	P	Mg	Fe	Bi	C	A	E
150	3,6	3,71	15,4	108,4	0	12	24	0	78	0	7	0

#### Технологический процесс

Для приготовления «скорлупы» для «Несквик» на водяной бане или в микроволновой печи растопить, помешивая, шоколад. Когда температура шоколадной массы достигнет 50° С, переставить емкость с жидким шоколадом в кастрюлю с холодной водой.

Помешивая, медленно остудить шоколад до +24° С. Затем снова нагреть его до +31° С.

Полученный таким образом, темперированным шоколадом смазать пластмассовые или силиконовые формочки.

Поставить их в холодильник на два часа при температуре +12°С. Покрыть формочки еще одним слоем темперированного шоколада и убрать в холодильник на пару часов.

Чтобы приготовить начинку для «Несквик» необходимо растопить на водяной бане, постоянно помешивая, шоколад. При этом надо следить, чтобы вода и пар не попадали в шоколад. Кстати, на этом этапе можно воспользоваться микроволновой печью, установив среднюю мощность. Только не забывая при этом помешивать.

Когда шоколад растопится и его температура достигнет 50° С, ввести сливки (они должны быть комнатной температуры или слегка прогретые).

С помощью лопаточки аккуратно перемешать шоколад и сливки от середины и по краям, чтобы не насыщать шоколадную массу ненужным

воздухом. Консистенция у шоколада должна быть, как у густой сметаны.

Когда температура массы достигнет 30-40° С, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Здесь надо быть особенно внимательным: если добавлять масло при более высокой температуре, то у шоколада появится привкус топленного масла; если при более низкой - масло плохо размешается и во рту будет оставаться привкус жира.

Аккуратно перемешать до однородного состояния. Добавить дополнительный ингредиент, который, собственно, и придаст конфетам определенный вкусовой оттенок. Это может быть алкоголь, или измельченные орехи, или фруктовое пюре.

Мы используем ликер и орехи миндаля. Еще раз перемешать.

В приготовленных «скорлупках» для трюфелей с одной стороны проделать небольшое отверстие нагретым под горячей водой и вытертым насухо ножом.

Поместить конфеты в холодильник на 2 часа, затем повторяем этот процесс.

#### Реализация и хранение

Температура хранения от 0 до 25° С

Срок реализации «конфет» при хранении в холодильнике - не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса.

#### Показатели качества и безопасности

##### Органолептические показатели конфет:

Внешний вид - на поверхности шоколадных конфет с начинками (типа «Ассорти»), и с корпусами, содержащими глюкозу, допускается просачивание конфетной массы.

Цвет - характерный для данного наименования конфет.

Вкус - горьковато-сладкий, без посторонних привкусов.

Запах - свойственный данному наименованию, ясно выраженный, без постороннего запаха