

93

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«26» 09 2020 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Пудинг из творога запеченный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Гутельмана, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Выход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	127	125	12,7	12,5
Крупа манная	12	12	12,0	12,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Яйца	1/10 шт.	4	10 шт.	0,4
Виноград сушеный (изюм)	16,3	16	1,63	1,6
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Мука	6	6	0,6	0,6
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масса запеченного пудинга	-	160	-	16,0
Мякшко сливочное	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД	-	175	-	17,5

Пищевая ценность блюда на выход 175 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
17,61	13,92	42,02	363,82	218,39	258,52	34,93	1,21	0,11	0,57	83,80

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, размятое сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Пудинг откусывают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, ползаты соусом.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочка золотисто-желтый, на разрезе белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Запах: слабовыраженный – творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Какао с молоком*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептур:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	1,5	1,5	0,15	0,15
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	110	110	11,0	11,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,07	3,50	17,50	117,78	152,20	21,34	124,50	0,47	0,05	1,57	24,40

Технология приготовления:

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

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Запах: свойственный какао.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

6.2 Микробиологические показатели паплетка «Какао с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братченко К. И.
 « 06 » 09 2022 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2019г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Са	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,7	0,34	20,06	94,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«29» 09 2020 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Кисломолочный напиток*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2011г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	186,3	180,0	18,63	18,00
или ацидофилин	194,4	180,0	19,44	18,00
или ряженка	185,4	180,0	18,54	18,00
или простокваша	190,0	180,0	19,00	18,00
или айран	182,0	180,0	18,20	18,00
Выход	-	180,0		18,00

Пищевая ценность блюда на выход 180 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,50	4,50	7,38	88,02	223,2	25,20	165,6	0,18	0,03	0,54	36,0

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«01» 09 2010 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Суп летний овощной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могилынского и В. А. Гунельяна. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	43,8	35	4,38	3,5
Картофель (с 1 марта)	90	54	9,0	5,4
или картофель (до 1 сентября)	67,5	54	6,75	5,4
***** (с 1 сентября по 31 октября)	72	54	7,2	5,4
***** (с 1 ноября по 31 декабря)	77,1	54	7,71	5,4
***** (с 1 января по 29-29 февраля)	83,1	54	8,31	5,4
Морковь (до 1 января)	17,5	14	1,75	1,4
или морковь (с 1 января)	18,7	14	1,87	1,4
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Горошек зеленый консервированный	7	6	0,7	0,6
или фасоль консервированная	7	6	0,7	0,6
Яйца	½ шт.	20	50 шт.	2,0
Бульон или вода		190		19,0
ВЫХОД	-	250	-	25,0

1 Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,59	4,90	9,15	87,06	34,85	20,75	49,28	0,78	0,07	10,38	0,00

Технология приготовления:

Белокочанную свежую капусту нарезают соломкой, закладывают в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят. Морковь, нарезанную соломкой, и лук репчатый, нарезанный полукольцами, пассеруют или припускают. За 5-10 мин до готовности супа кладут горох или фасоль, пассерованные овощи, соль. В конце варки в суп при непрерывном помешивании вводят взбитые белки. Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами.

Консистенция: овощи и яичный белок мягкие

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный, яичный белок – белый

Запах: свойственный овощам.

Вкус: свойственный, входящим в состав супа овощами, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООП № 15
Брагченко К. И.
«09» 09 2020 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Шницель натуральный рубленный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Гунельяна, 2016г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	85,3	81	8,53	8,1
или говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	73,7	70	7,37	7,0
Вода	7	7	0,7	0,7
Яйца	1/10 шт.	4	10 шт.	0,4
Мука	12	12	1,2	1,2
Масса полуфабриката	-	103	-	10,3
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса жареного шницеля	-	75	-	7,5
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9
ВЫХОД	-	75	-	7,5

Пищевая ценность блюда па выход 75 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
19,97	41,30	9,50	489,58	18,33	32,30	208,98	3,81	0,09	0,00	0,45

Технология приготовления:

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

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в муке и жарят. При отпуске поливают сливочным маслом и гарнируют.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: панипель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

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

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«01» 09 20 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Каша вязкая*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Матвеевской и Р. А. Ткаченко 2010г*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	37,5	37,5	3,75	3,75
или пшенная	37,5	37,5	3,75	3,75
или пшеничная	37,5	37,5	3,75	3,75
или овсяная	37,5	37,5	3,75	3,75
Вода	120	120	12,0	12,0
<i>Масло сливочное</i>	-	150	-	15,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	150,5	-	150,5

Пищевая ценность блюда на 100 г (150,5 г)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	
3,2	4,2	30,8	133,8	26,82	15,99	111,12	0,58	0,06	0,00	0,00	

Технология приготовления:

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

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу высыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу подают разогретым сливочным маслом.

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

Требования к качеству:

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

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: соответствующий данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«06» 09 2015 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельниа, 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,7	0,34	20,06	94,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,00



УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУООШ № 15

Братченко К. И.

«09» 2020 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	20	20	2,00	2,00
Выход		20		2,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блока на выход 20г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,33	0,24	8,37	40,96	25,55	14	43,75	0,98	0,11	0,14	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУ СОШ № 15
 Брагченко К. Н.
 2017 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Сок овощной, фруктовый, ягодный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Мещерякова и В. А. Гурельяно, 2010г*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	200	200	20	20
ВЫХОД	-	200	-	20

Условная ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,0	0,00	20,23	84,93	14,02	8,01	14,02	2,8	0,02	4,01	0,00

Технология приготовления:

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

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С.

Требования качества:

Внешний вид: сок налит в стаканы.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует виду сока.

Запах: соответствует виду сока.

Вкус: соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
 «24.09.2012»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Кисломолочный напиток*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2011г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	186,3	180,0	18,63	18,00
или ацидофилин	194,4	180,0	19,44	18,00
или ряженка	185,4	180,0	18,54	18,00
или простокваша	190,0	180,0	19,00	18,00
или айран	182,0	180,0	18,20	18,00
Выход	-	180,0		18,00

Пищевая ценность блюда на выход 180 г

Белки, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг				Витамины, мкг		
	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,50	4,50	7,38	88,02	223,2	25,20	165,6	0,18	0,03	0,54	36,0

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.