

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«08» 09 2018 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Овощи свежие (огурцы)*

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. И. 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
Огурцы свежие (грунтовые)	63,1	60,0	6,31	6,0
или огурцы свежие (парниковые)	61,2	60,0	6,12	6,0
ВЫХОД	-	60,0		6,0

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,79	0,14	2,74	15,4	10,08	14,4	18,72	0,65	0,05	12,6	0,5

Технология приготовления:

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты и в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов обрезают концы.

Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

Отпускают блюдо при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений

Консистенция: плотная

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса

Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Котлеты, биточки (особые)*

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 и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к, п/ф	59	56	5,9	5,6
Хлеб пшеничный	11	11	1,1	1,1
Молоко	14	14	1,4	1,4
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	88	-	8,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	70	-	7,0

Пищевая ценность блюда на выход 70 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
7,15	9,39	7,23	142,07	20,58	16,36	87,59	1,19	0,08	0,13	10,56

Технология приготовления:

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль и перемешивают. После полного пропуска через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

Из готовой котлетной массы размешивают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Полуфабрикаты запекают в до готовности.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлета – овально-приплюснутая, с заостренным концом, биточек – кругло-приплюснутый, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Запах: запеченного мяса, запанированных в сухарях.

Вкус: запеченного мяса, умеренно соленный, без привкуса хлеба.

Микробиологические показатели блюда «Котлеты, биточки (особые)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Рагу из овощей*

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. Магиланского и Н. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель ¹ (с 1 марта)	83,3/	50	8,33	5,0
или картофель (до 1 сентября)	62,5	50	6,25	5,0
***** (с 1 сентября по 31 октября)	66,7	50	6,67	5,0
***** (с 1 ноября по 31 декабря)	71,4	50	7,14	5,0
***** (с 1 января по 29-29 февраля)	76,9	50	7,69	5,0
Морковь (до 1 января)	17,5/14 ²	9,8	1,75/1,4	0,98
или морковь (с 1 января)	18,7/14 ²	9,8	1,87/1,4	0,98
Лук репчатый	6/5 ²	2,5	0,6/0,5	0,25
Репа	21,6/16 ²	12,8	2,16/1,6	1,28
или брокколи	20,8/16 ²	12,8	2,08/1,6	1,28
Капуста свежая белокочанная	29,5/23 ²	21,2	2,95/2,3	2,12
Для соуса:				
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1,0
Вода	47	47	4,7	4,7
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Лавровый лист	0,03	0,03	0,003	0,003
Масса рагу	-	155	-	15,5
Масса сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	160	-	16,0

¹ при отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

² в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

Пищевая ценность блюда на выход 160 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,69	5,0	13,1	216,3	56,6	24,7	68,56	0,91	0,08	19,06	70,09

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и корни припускают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют приниженную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ СОШ №15
 Братченко К. И.
 «21» 09 2017 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Чай-заварка, чай с сахаром

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 942, 943

Наименование сборника рецептов: *Сборник методических нормативов - «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся на базе образовательных учреждений», под общей редакцией И.П.Мамонтова и В.А.Тутельнича, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Заварка</i>				
Чай	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	54,00	54,00	5,40	5,40
<i>Чай с сахаром:</i>				
Заварка	50,00	50,00	5,00	5,00
Вода	150,00	150,00	15,00	15,00
Сахар	15,00	15,00	1,500	1,500
Выход:	200/15		20,0/1,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы блюда на 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
1,3	-	5,2	60	7,2	4,6	-	-	0,04	2,8	0,00

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Предварительно чайник ополаскивают горячей водой. Насыпают чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 4-10 минут, накрывают салфеткой, после чего процеживают и добавляют в чашечку с сахаром. Температура подачи не ниже 73 градусов.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
« 16 » 09 2013 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. И. Могильного и В. А. Турецкого, 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.
«04» 09 2019 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. Магистского и В. А. Тутелькина, 2016г.*

Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	25	25	2,5	2,5
Выход		25		2,5

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 25 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,66	0,30	10,46	51,20	31,94	17,50	54,69	1,23	0,13	0,18	0,00

УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУООШ № 15

Братченко К. И.

2022 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. Могильного и В. А. Тютельяна, 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

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
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 стакан.

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.
« 06 » 09 2020 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Суп из овощей*

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. Мозгового 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
Капуста белокачанная	25	20	2,5	2,0
Картофель (с 1 марта)	83,3	50	8,33	5,0
или картофель (до 1 сентября)	62,5	50	6,25	5,0
***** (с 1 сентября по 31 октября)	66,7	50	6,67	5,0
***** (с 1 ноября по 31 декабря)	71,4	50	7,14	5,0
***** (с 1 января по 29-29 февраля)	77	50	7,7	5,0
Морковь (до 1 января)	12,5	10	1,25	1,0
или морковь (с 1 января)	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Горошек зеленый консервированный	12	8	1,2	0,8
или фасоль консервированная	8	8	0,8	0,8
Бульон или вода	190	190	19,0	19,0
ВЫХОД	.	250	-	25,0

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	4,99	9,15	87,87	34,85	20,75	49,28	0,78	0,07	10,38	0,00	

Технология приготовления:

Морковь нашинкованную, лук пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокачанную капусту, нарезанные стручки фасоли, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек консервированный, соль.

Горошек консервированный можно заменить свежемороженым, а фасоль овощную (лопатку) свежую заменить консервированной в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«24» 04 2016 год



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Омлет с сыром*

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. Мозильного и Н. А. Гудельяна, 2010».*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	2,55 шт.	102	255 шт.	10,2
Молоко	38,3	38,3	3,83	3,83
Сыр	21,6	20,3 ¹	2,16	2,03
Масло сливочное	5,1	5,1	0,51	0,51
Масса готового омлета	-	140	-	14,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	145	-	14,5

¹ масса тертого сыра

Пищевая ценность блюда на выход 145 г

Пищевые вещества				Мясер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Са	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
19,12	25,38	2,72	315,78	278,73	23,28	333,06	2,93	0,11	0,34	3,87

Технологический процесс:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь смешивают с тертым сыром. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, полностью прожаривая.

При подаче омлет поливают предварительно прокипяченным сливочным маслом.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумяненная, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная сочная.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Омлет с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Горох овощной отварной*

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. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нето, г	Брутто, кг	Нето, кг
Горошек зеленый быстрозамороженный	65,4	65,4	6,54	6,54
или сушеный	25,2	25,2	2,52	2,52
или горошек консервированный	92	60	9,2	6,0
или горох свежий овощной (лопатка)	76	68,4	7,6	6,84
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	60	-	6,0

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,73	1,63	3,47	35,47	14,35	12,1	36,7	0,42	0,03	5,82	0,08

Технология приготовления:

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 мин. Горох свежий овощной (лопатка) очищают от боковых жилок и варят так же, как и горошек быстрозамороженный. Консервированный горошек прогревают в рассоле, затем отделяют от заливки. Сушеный горошек замачивают в холодной воде 3-5 ч, промывают, сливают воду, снова заливают холодной водой и варят 1-1,5 ч.

Отварной горошек порционируют и отпускают с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: бобовые сохранили форму.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Запах: соответствует виду бобовых.

Вкус: соответствует виду бобовых, умеренно соленый.

Микробиологические показатели блюда «Горох овощной отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братченко К. И.
 « 06 » 08 2019 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. Тумельяна, 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 » 09 2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник медицинских 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 блюда 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	8,57	40,96	25,55	14	43,75	0,98	0,11	0,14	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Брагченко К. И.
 2019 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Возраст с 7 до 11 лет

Помер рецептуры:

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

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
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 выпуском.

Палиток реализуют при температуре 7-14 °С.

Требования качества:

Внешний вид: сок налит в стакан.

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 МБОУООП № 15

Братченко К. И.

«09» 09 2010 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: **Фрукты свежие**

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. Тумельяна, 2010г*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	120	120	12	12
или груши	120	120	12	12
или персики	120	120	12	12
или абрикосы	120	120	12	12
или бананы	120	120	12	12
или виноград столовый	124,1	120	12,41	12
ВЫХОД	-	120	-	12

Пищевая ценность блюда на выход 120 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,75	0,0	15,15	63,6	10,5	6	10,5	2,1	0,02	3,0	0,00

Технология приготовления:

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

При приеме фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки и подают.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

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 и запах: соответствует виду плодов или ягод

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«29» 09 2010 год

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

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.