

АТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООИ № 15
Братченко К. И.
2020 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. 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 |
| 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.
2015 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Жаркое по-домашнему*

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, 2011г.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 83 | 79 | 8.3 | 7.9 |
| Картофель (с 1 марта) | 166,7 | 100,0 | 16.67 | 10.00 |
| или картофель (до 1 сентября) | 125,0 | 100,0 | 12.50 | 10.00 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 133,3 | 100,0 | 13.33 | 10.00 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 142,5 | 100,0 | 14.25 | 10.00 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 154,2 | 100,0 | 15.42 | 10.00 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1.2 | 1.0 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса тушеного мяса | - | 50 | - | 5,0 |
| Масса готовых овощей | - | 125 | - | 12,5 |
| 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 | В ₁ | C | A |
| 17,01 | 15,68 | 25,86 | 312,61 | 36,50 | 50,90 | 215,95 | 4,62 | 0,14 | 8,1 | 0,00 |

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Картофель запекают или обжаривают, лук пассеруют или припускают, мясо слегка обжаривают. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, бульон (продукты должны только покрыты жидкостью), растительное масло, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают блюдо при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки;

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная;

Цвет: мяса – коричневый, овощей – темно-красный;

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей;

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Микробиологические показатели блюда «Жаркое по-домашнему» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

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

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 942, 943

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, 2017 г.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | I порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| <i>Заварка:</i> | | | | |
| <i>Чай</i> | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| <i>Вода</i> | 54,00 | 54,00 | 5,40 | 5,40 |
| <i>Чай с сахаром:</i> | | | | |
| <i>Заварка</i> | 12,5 | 12,5 | 1,25 | 1,25 |
| <i>Вода</i> | 150,00 | 150,00 | 15,00 | 15,00 |
| <i>Сахар</i> | 15,00 | 15,00 | 1,50 | 1,50 |
| <i>Фрукты свежие:</i> | | | | |
| <i>Яблоко</i> | 45 | 40 | 4,5 | 4,0 |
| <i>Или груша</i> | 44 | 40 | 4,4 | 4,0 |
| <i>Или вишня</i> | 53 | 40 | 5,3 | 4,0 |
| 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 |
| 0,60 | 0,40 | 10,40 | 47,60 | 21,20 | 14,60 | 22,60 | 3,20 | 0,02 | 3,4 | 0,00 |

Технология приготовления:

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 кипяток с сахаром.

Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, после чего добавляют готовую заварку.

Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим.

Напиток реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.

Консистенция: чая – жидкая; плодов – мягкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю с ароматом плодов.

Вкус: сладкий, чуть терпкий с выраженным привкусом фруктов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Кисломолочный напиток*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 386

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, 2011г.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кефир | 207 | 200 | 20,7 | 20,0 |
| или ацидофилин | 216 | 200 | 21,6 | 20,0 |
| или ряженка | 206 | 200 | 20,6 | 20,0 |
| или простокваша | 211 | 200 | 21,1 | 20,0 |
| или айран | 202 | 200 | 20,2 | 20,0 |
| 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 |
| 4,50 | 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.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

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.*

Хлеб пшеничный

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб пшеничный | 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 |
| 1,69 | 0,22 | 12,54 | 58,84 | 5,0 | 3,5 | 16,25 | 0,28 | 0,03 | 0,00 | 0,00 |



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Брагченко К. И.
2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

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.*

Хлеб ржаной

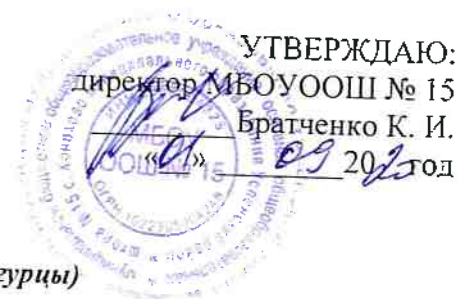
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб ржаной | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Выход | | 25 | | 2,5 |

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 МБОУ ООШ № 15
Братченко К. И.
09.09.2020 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Овощи свежие (огурцы)*

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 |
| 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.
«09» 09 2012 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Суп крестьянский с крупой*

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. Мозильного и В. А. Тутельяна, 2011г.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста свежая | 37,5 | 30 | 3,75 | 3,0 |
| Картофель (с 1 марта) | 33,4 | 20,0 | 3,34 | 2,0 |
| или картофель (до 1 сентября) | 25,0 | 20,0 | 2,50 | 2,0 |
| ***** (с 1 сентября по 31 октября) | 26,6 | 20,0 | 2,66 | 2,0 |
| ***** (с 1 ноября по 31 декабря) | 28,6 | 20,0 | 2,86 | 2,0 |
| ***** (с 1 января по 29-29 февраля) | 30,8 | 20,0 | 3,08 | 2,0 |
| Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| 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 | 11,9 | 10 | 1,19 | 1,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон или вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| 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 |
| 1,48 | 4,92 | 6,09 | 74,56 | 35,88 | 14,18 | 33,63 | 0,58 | 0,04 | 9,88 | 0,00 |

Технология приготовления:

Крупу перловую, овсяную, ячневую, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста – шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей и крупы.

Вкус: картофеля, овощей, крупы, умеренно соленый.

Микробиологические показатели блюда «Суп крестьянский с крупой» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«06» 09 2012 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Рыба припущенная*

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 |
| Сом (кроме океанического) | 182 | 91 | 18,2 | 9,1 |
| или судак | 179 | 91 | 17,9 | 9,1 |
| или щука (кроме морской) | 198 | 91 | 19,8 | 9,1 |
| или окунь (морской) ¹ | 130 | 91 | 13,0 | 9,1 |
| или ледяная рыба | 196 | 94 | 19,6 | 9,4 |
| или минтай неразделанный | 185 | 93 | 18,5 | 9,3 |
| Из полуфабрикатов | | | | |
| сом (кроме океанического) | 106 | 91 | 10,6 | 9,1 |
| или судак | 118 | 91 | 11,8 | 9,1 |
| или щука (кроме морской) | 121 | 91 | 12,1 | 9,1 |
| или окунь (морской) | 107 | 91 | 10,7 | 9,1 |
| или ледяная рыба | 113 | 94 | 11,3 | 9,4 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью | | | | |
| сом или судак | 100 | 91 | 10,0 | 9,1 |
| или ставрида океаническая | 96 | 91 | 9,6 | 9,1 |
| или хек серебристый | 110 | 98 | 11,0 | 9,8 |
| Лук репчатый | 3,3 | 2,8 | 0,33 | 0,28 |
| Масса припущенной рыбы | - | 75 | - | 7,5 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| ВЫХОД | - | 82 | - | 8,2 |

Пищевая ценность блюда на выход 82 г

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|--------|-------|------|----------------|-----|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 12,27 | 5,32 | 0,57 | 99,24 | 27,60 | 116,50 | 13,44 | 0,38 | 0,04 | 1,2 | 0,31 |

Технология приготовления:

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

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают воду, солят, добавляют лук репчатый, корни и припускают 15-20 мин. При отпуске рыбу гарнируют и поливают сливочным маслом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«09» 09 2019 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Пюре картофельное*

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 |
| Картофель (с 1 марта) | 213,8 | 128,3 | 21,38 | 12,83 |
| или картофель (до 1 сентября) | 160,4 | 128,3 | 16,04 | 12,83 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 170 | 128,3 | 17,0 | 12,83 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 183,3 | 128,3 | 18,33 | 12,83 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 197,4 | 128,3 | 19,74 | 12,83 |
| Молоко | 22,5 | 22,5 | 2,25 | 2,25 |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 0,53 | 0,53 |
| Выход | - | 150 | | 15,00 |

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 3,46 | 5,42 | 23,05 | 154,86 | 41,7 | 31,36 | 97,75 | 1,14 | 0,16 | 20,45 | 0,00 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, протирают, перемешивают, добавляя кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Компот из сухофруктов*

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 | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------|------------|------------------|
| | I порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки | 30 | 71 ¹ | 3,0 | 7,1 ¹ |
| или груша | 30 | 45 ¹ | 3,0 | 4,5 ¹ |
| или курага | 30 | 47 ¹ | 3,0 | 4,7 ¹ |
| или чернослив | 30 | 42 ¹ | 3,0 | 4,2 ¹ |
| или урюк | 30 | 56 ¹ | 3,0 | 5,6 ¹ |
| или изюм | 30 | 42 ¹ | 3,0 | 4,2 ¹ |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход | - | 200 | - | 20,0 |

¹ масса фруктов отварных

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 |
| 0,66 | 0,09 | 32,01 | 131,49 | 32,48 | 17,46 | 23,44 | 0,69 | 0,02 | 0,73 | 0,00 |

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Блюдо реализуют при температуре от 7 °С до 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Микробиологические показатели блюда «Компот из сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
2016 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

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.*

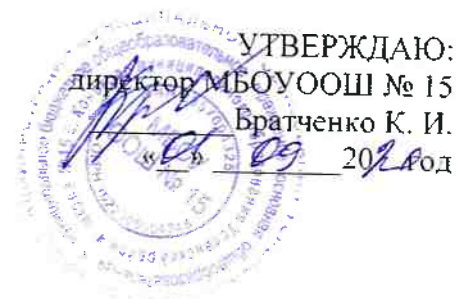
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб ржаной | 40 | 40 | 4,00 | 4,00 |
| Выход | | 40 | | 4,00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

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40г

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|----|------|------|----------------|------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 2,66 | 0,48 | 16,74 | 81,92 | 51,5 | 28 | 87,5 | 1,96 | 0,22 | 0,28 | 0,00 |



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

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 | 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 МБОУ ООШ № 15
Братченко К. И.
«01» 09 2012 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Молоко кипяченое*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 385

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. Гутельяна, 2011г.*

Молоко кипяченое

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко | 211 | 200 ¹ | 21,1 | 20 |
| Выход | - | 200 | | 20 |

¹ – масса молока кипяченого

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|--------------------|---------------------|----|-----|-----|----------------|-----|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 5,8 | 5 | 9,6 | 107 | 240 | 28 | 180 | 0,2 | 0.08 | 2,6 | 0,4 |

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.