Согласовано Утверждено

 Начальник РОСПОТРЕБНАДЗОР директор

 РД по Ботлихскому району МКОУ «Мунинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Р. Таймасханов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров

**Сборник**

**технологических карт**

**приготовления блюд в**

**МКОУ «Мунинская СОШ имени М.Х.Ахмедудинова»**

 **МР «Ботлихский район»**

***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 оощественного 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 рецепту р 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±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±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 «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

**Технологическая карта кулинарного блюда № 1**

**Наименование изделия: Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецен гур: Сборник рецепту р 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 | 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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо д г. | Пищевые вещества | Мннер.вещества,мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры,г | Угле­воды , г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | В) | С | А | Е |
| 150 | 5.63 | 6.8 | 42.4 | 234,28 | 113,6 | 19.3 | 0,52 | 97 | 0,13 | 0,4 | 0,12 | 0,32 |

**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 блюла:**

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 «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологнчсская карта кулинарного блюда № 2**

 **Наименование изделия: Каша овсяная.**

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецепту р: Сборник рецептур блюл и кулинапных изделий лля предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. I .Лапшиной.- М.: «ХлебпролинФорм». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 по | рция |
| 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 |
| ВЫХОД: | 150 | 200 |  200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г. |  | Пищевые вещества | Мине | р.вещества, мг | Витамины, мг |
| Бел к и г | Жиры,г | Углеводыг | 'Знерго ценность, ккал | Са | Mg | Fе | Р | В) | С | А | Е |
| 150 | 6,12 | 7,38 | 35.60 | 198 | 130 | 12,3 | 1,24 | 95 | 0.15 | 0.37 | 0,08 | 0.0I |
| 200 | 8,16 | 9,84 | 47.8 | 264 | 142,3 | 14.6 | 1, 66 | 101. 3 | 0.2 | 0,50 | 0.12 | 0,0 3 |

**Технология приготовления:**

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

При отпуске кашу заправляют растопленным маслом.

**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.

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

**Технологическая карта кулинарного блюда № 3**

 **Наименование изделия: Каша рисовая**

 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.: «Хлебнролинформ». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  ПОР | |ЦИЯ |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Каша рисовая | 35 | 33 | 44 | 44 |
| Молоко | 123 | 123 | 164 | 164 • |
| Масло сливочное | 43 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 4 |  | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 150 |  200 |  200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выходг. | Пищевые вещества | Мииер.вещества,мг | Витамины, мг |
| Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность, к кал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А | Е |
| 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 засыпают в кипящее молоко и при беспрерывном помешивании и варить 30 минут. За 2 -3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

**Требования к качест ву блюда:**

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, у тратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: рисовая каша в сочетании с молоком и маслом.

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

**Технологическая карта кулинарного блюда № 4**

 **Наименование изделия: Каша 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.: «Хлебнролинформ». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  ПОР | |ЦИЯ |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Каша гречневая | 30 | 33 | 44 | 44 |
| Молоко | 123 | 123 | 164 | 164  |
| Масло сливочное | 43 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 4 |  | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 150 |  200 |  200 |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Угле­воды,г | Жиры |  | гваЭнерг.ценность,ккал | MmСа | 1ер.веиMg | цества,Fe | мгР | НиВ, | гам!С | 1НЫА | МГЕ I |
| 46.32 | 6.96 |  | 213.50 | 92.2•>J | 29.30 | 0.09 | ~ьяГ•% | 0.07 | 0,15 | 0.03 | 0.52 |
| 52.7 |  |  | 284.30 | 122.98 | 32.49 | 0.1 | 72.3 | 0.10 | 0.19 | 0.05 | 0.7 |

 **Технология приготовления:**

Гречку засыпают в кипящее молоко и при беспрерывном 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, у тратили 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 «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

**Технологическая карта кулинарного блюда № 3**

**Наименование изделия: Каша рисовая**

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецентур: Сборник рецептур блюд и кулинарных излелий ппя предприятий общественною питания при общеобразовательных школах /Под обшей редакцией В. Г.Лапшиной.- М.: «ХлебпподинФорм». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 по | рция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 33 | 33 | 44 | 44 |
| Молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| Масло сливочное | 3 |  | 4 | 4 |
| Сахар | 3 |  | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 150 | 200 |  200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо |  | Пшцевьк | е вещества | Минер.вещест ва, мг | Витамины. | мг |
| д г. | Белк и г | Жиры,г | Углеводы 1 Г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | В! | С | А | Е |
| 150 | 5.82 | 7.50 | 64.5 | 235,60 | 146,00 | 31,20 | 0,46 | 51.00 | 0.06 | 0,64 | 0.0з | 0.47 |
| 200 | 7,70 | 10.00 | 68.9 | 308,60 | 195.00 | 43,06 | 0,62 | 96.00 | 0,08 | 0.86 | 0.05 | 0.83 |

**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 довотят до готовности.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

**Требования к качеству блюда:**

Внешний вис): 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 масл

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

**Технологическая карта кулинарного блюда № 5**

**Наименование изделия: Хлеб ржаной**

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецентур: Сборник рецептур блюд и кулинарных излелий ппя предприятий общественною питания при общеобразовательных школах /Под обшей редакцией В. Г.Лапшиной.- М.: «ХлебпподинФорм». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 по | рция |
| Брутго, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб ржаной | 40 | 40 | 60 | 60 |
| ВЫХОД: | 40 | 60 |

Химический состав данного блюда г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо Д г. | Пищевые вещества | Минер.вещества,мг | Витамины, мг |
|  | Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг.ценность,ккал | Са | М | Fe | р | Bi | С | А | Е |
| 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 |

**Наименование изделия: Хлеб пшеничный**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 по | рция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 60 | 60 | 80 | 80 |
| ВЫХОД: | 60 | 8 | 0 |

Химический состав данного блюда г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо |  | Пищевые вещества | Минер.вещества, | МГ | Витамины. | мг |
| Д г. | Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | 'Энерг. ценность, к кал | Са | Mg | Fe | р | Bi | с | А | Е |
| 60 | 2,6 | 0,48 | 12.05 | 65.7 | 14 | 1 | 0.31 | 67.2 | 0.07 | 0, | 0, | 0.5 |
| 80 | 3,07 | 1,07 | 20.9 | 107.2 | 14 | 1,1 | 1,05 | 69.2 | 0.07 | 0,00 | 0,00 | 0,5 |

**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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 по | рция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 40 | 40 | 50 | 50 |
| ВЫХОД: | 40 | 5 | 0 |

**Наименования изделия: Хлеб пшеничный**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо |  | Пищевые вещества | Минер.вещества, | МГ | Витамины. | мг |
| Д г. | Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | 'Энерг. ценность, к кал | Са | Mg | Fe | р | Bi | с | А | Е |
| 40 | 2,4 | 0,8 | 16,7 | 85.7 | 0.01 | 13.2 | 1,01 | 34,8 | 0.13 | 0,on | 0,по | 0.34 |
| 50 | 3,07 | 1,07 | 20.9 | 107.2 | 0.01 | 14,1 | 1,05 | 35,1 | 0.13 | 0,00 | 0,00 | 0,34 |

**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 «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

'

 **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9**

. Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски (сардельки, колбасы) отварные

Номер рецептуры: № 413

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 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 | 0.00 | 0.00 |
| 100 | 6,54 | 8.11 | 12,4 | 174.02 | 15,55 | 10,00 | 1,41 | 0,09 | 0 89 | 0 | 0.00 | 0.00 |

*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

  **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_А.М.Джафаров**

 **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9**

Номер рецептуры: № 572

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

|  |
| --- |
| Нутриентный состав (БЖУ, минеральные вещества, витамины и энергетическая ценность) |
| Вода, г | 32.90 |
| **Белки, г** | **10.20** |
| **Жиры, г** | **10.45** |
| **Углеводы (общие), г** | **27.40** |
| Углеводы (моно- и дисахариды), г | 0.00 |
| Углеводы (крахмал и другие полисахариды), г | 0.40 |
| Углеводы (лактоза), г | 0.00 |
| Углеводы (сахароза), г | 0.00 |
| Клетчатка, г | 0.00 |
| Органические кислоты, г | 0.00 |
| Зола (общая), г | 1.40 |
| Зола (в том числе добавленный NaCl), г | 0.00 |
| Алкоголь (% массы) | 0.00 |
| Алкоголь (% общее) | 0.00 |
| Минеральные вещества (Na), мг | 446.00 |
| Минеральные вещества (К), мг | 100.00 |
| Минеральные вещества (Са), мг | 12.00 |
| Минеральные вещества (Mg), мг | 8.00 |
| Минеральные вещества (Р), мг | 70.00 |
| Минеральные вещества (Fe), мг | 0.90 |
| Витамины (А), мг | 0.00 |
| Витамины (в-каротин), мг | 0.00 |
| Витамины (В1), мг | 0.02 |
| Витамины (В2), мг | 0.50 |
| Витамины (РР), мг | 1.32 |
| Витамины (С), мг | 0.00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 113.00 |
| Энергетическая ценность 100г блюда, ккал | 226.00 |
|  |  |

*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

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

**Технологическая карта кулинарного блюда № 6**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 2348

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 по | рция |
| Брутго, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1 -го сорта |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода-заварка | 50 | 50 |
| ВЫХОД: |  200 |  200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо д г. | Пищевые вещества | Минер.вещесгва,мг | Витамины, мг |
| Белк и г | Жирыг | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | M | 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

f

-о •

  **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком сгущенным

 Номер рецептуры: 693

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

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

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белк и г | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценпост ь, ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А |  |
| 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 «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая карта кулинарного блюда № 7**

**Наименование изделия: Сок фруктовый**

**Номер рецептуры 399**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.

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

* М.: ДеЛи принт, 2011. - 584 с.

Химический состав данного блюда на 200 г. (яблоко)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, Г. | Пищевые вещества | Минер.вещес гва, мг | Витамины, мг |
| Белк и г | Жиры,г | Угле­воды | Эверг. ценност ь, ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | 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 сок/

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая карта кулинарного блюда № 11**

**Наименование кулинарного** изделия **(блюда): Макароны отварные**

**Номер рецептуры:** № 332

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинапных изделий пля предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Пол обшей редакцией В.ТЛапшиной.- М.: «ХлебпролнпсЬорм», 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 по | щия |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутго, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 54 | 54 | 72 | 72 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 150 |  |  |

**Химический состав динного блюда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ВыхоД г. |  | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
|  | Белк и г | Жиры,г | Угле­воды 1 г | Энерг.ценность, ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А | Е |
| 150 | 7,35 | 0,74 | 25.87 | 217.40 | 5,00 | 13.80 | 0.81 | 116 | 0.0 | 0,00 | 0,0 | 0.6 |
| 200 | 10,14 | 0,99 | 28,6 | 229,90 | 12,00 | 27.47 | 1.41 | 189 | 0.0 | 0.00 | 0.0 | 0,32 |

**Технологический процесс**

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 минут; лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству**

Внешний вид вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая кар га кулинарного блюда № 4**

 Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая Номер рецентуры:\_таблица № 4 (стр.246-247)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах /Под обшей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 по | рция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Гречка | 71 | 71 | 95 | 95 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Вода | 105 | 105 | 140 | 140 |
| ВЫХОД: | 150 | 200 | 200 |

; данного олюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо д г. | Пищевые вещества | Мннер.вешества,мг | Витамины, мг |
| Бел к и г | Жиры,г | Угле­воды. Г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А | Е |
| 150 | 9.41 | 6.96 | 46.32 | 245.1 | 2.2 | 16.6 | 1 | 198 | 4.6 | 7.4 | 3.1 | 2.2 |
| 200 | 12,65 | 9,32 | 65.75 | 278,89 | 3.7 | 18.99 | 2.78 | 234 | 5.67 | 9.90 | 4.7 | 3.5 |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

В пищеварочный котёл наливают по норме воду (на 1 кг крупы - 1,7 л воды), доводят до кипения, добавляют соль, всыпают подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой пустотелые зёрна, и варят, периодически помешивая до тех пор. пока крупа не впитает всю воду. Затем заправляют кашу маслом, выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. Готовую кашу разрыхляют, подают в горячем виде со сливочным маслом. Используется в качестве гарнира.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:**

В готовой рассыпчатой каше зёрна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет соответствует виду крупы.

Не допускается запах и вкус подгоревшей каши.

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая кар га кулинарного блюда № 10**

**Наименование изделия: Плоды свежие**

**Номер рецептуры 368**

Наименование сборника рецепту р: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В Тутельяна

* М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.

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

" 'Эи с. ,

Химический состав данного блюда на 100 г. (апельсин)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д г. |  | Пищевые вещества | Мннер.вещества,мг | Витамины, мг |
| Белк и г | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | с | А | Е |
| 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. (яблоко)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход г. |  | Пищевые вещес тва | Минер.вещества, мг | Витамины, м |
| Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А |
| 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. (груши)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход г. |  | Пищевые вещес тва | Минер.вещества, мг | Витамины, м |
| Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А |
| 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. |  | Пищевые вещес тва | Минер.вещества, мг | Витамины, м |
| Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А |
| 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 вид\ плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая кар га кулинарного блюда № 12**

**Наименование изделия: Овощной салат**

**Номер рецептуры 378**

Наименование сборника рецепту р: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В Тутельяна

* М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто,г | % при тепловой обработке | Выход, г |
| Помидоры свежие | 25,5 | 5,0 | 24,0 | 0,00 | 24,0 |
| Огурцы свежие | 19,0 | 20,00 | 15,0 | 0,00 | 15,0 |
|  |
|  | **Выход** |  |  |  |  | **60 г** |

**Химический состапв овощей**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| **На порцию 60 г** | 1.268 | 1.232 | 4.965 | 45,516 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **Mg** | **Fe** | **P** |
| **0/036** | **15** | **0** | **0** | **8.4** | **15.6** | **12** | **0** |

**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.

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая кар га кулинарного блюда № 15**

**Наименование изделия: Банан**

**Номер рецептуры 619**

Наименование сборника рецепту р: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В Тутельяна

* М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто,г | % при тепловой обработке | Выход, г |
| Банан | 166 | 40.00 | 100 | 0,00 | 100 |
|  | **Выход** |  |  |  |  | **100 г** |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| **На порцию 100 г** | 0.1 | 0.1 | 2.1 | 89 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **Mg** | **Fe** | **P** |
| **0/03** | **0** | **8.7** | **0.0** | **5** | **37** | **0.82** | **0** |

**Технология приготовления**

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта распространяется на банан очищенный, п/ф, вырабатываемый в наименование объекта, город.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления банана очищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).**

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

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

Номер рецептуры: № 210103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Бананы свежие | 142,86 | 100 |
| **Выход:** |  | **100** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Пищевые вещества | Витамин С, мг | B1 | A | Ca | Mg | Fe |  |  |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал |  |  |
| 2,50 | 2,50 | 21,00 | 96,00 | 10,00 | 0/03 | 8/7 | 5 | 37 | 0/82 |  |  |

**Химический состав данного блюда на 100гр:**

1. **Технология приготовления Банан очищенный, полуфабрикат**

**Бананы промывают, обсушивают, очищают от кожицы**

1. **Характеристика готового блюда Банан очищенный, полуфабрикат**

**Внешний вид – очищенные от кожицы плоды бананов. Цвет мякоти — кремовый. Консистенция — мягкая, пластичная.**

**Вкус – характерный для свежих спелых бананов.**

**Запах – характерный для свежих спелых бананов.**

**Требования  к оформлению, реализации и хранению**

**Банан очищенный заготавливают по мере необходимости. В готовом виде не хранят.**

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

Номер рецептуры: № 210103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Бананы свежие | 142,86 | 100 |
| **Выход:** |  | **100** |

 **Химический состав данного блюда на 100гр:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,50 | 0,50 | 21,00 | 96,00 | 10,00 |

**Технология приготовления:**

Бананы перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

**Температура подачи:** 20±5° С.

**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

**Технолог**

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)
Номер рецептуры: 41
Наименование сборника рецептур:   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, с. 19

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г |
| Вес брутто, г |  | Вес нетто,г |  |  |
| Масло сливочное | 10 |  | 10 |  |  |
|  | **Выход** |  |  |  |  | **10** |

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта распространяется на банан очищенный, п/ф, вырабатываемый в наименование объекта, город.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления банана очищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).**

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

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто, г | % при тепловой обработке | Выход, г |
| Банан | 1667,0 | 40,00 | 1000,0 | 0,00 | 1000,0 |
| **Выход** |  |  |  |  | **1000** |

1. **Технология приготовления Банан очищенный, полуфабрикат**

**Бананы промывают, обсушивают, очищают от кожицы.**

1. **Характеристика готового блюда Банан очищенный, полуфабрикат**

**Внешний вид – очищенные от кожицы плоды бананов. Цвет мякоти — кремовый. Консистенция — мягкая, пластичная.**

**Вкус – характерный для свежих спелых бананов.**

**Запах – характерный для свежих спелых бананов.**

1. **Требования  к оформлению, реализации и хранению**

**Банан очищенный заготавливают по мере необходимости. В готовом виде не хранят.**

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

1. **ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ банана очищенного на выход 100 г:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1,5 | 0,1 | 21,8 | 89,0 |

**Дата**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход г. |  | Пищевые вещес тва | Минер.вещества, мг | Витамины, м |
| Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А |
| 5 | 0.9 | 5.20 | 0.10 | 44.50 | 1 | 0 | 2 | 0 | 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
*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый
*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи
*Запах:* свежего масла

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14**

**Наименование изделия:  Сыр твердый, порция**

**(СР-619 вариант 2-2002)**

**Издательство г. Киев «А.С.К»  2003 г.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто, г | % при тепловой обработке | Выход, г |
| Сыр твердый | 53,0 | 0,00 | 50,0 | 0,00 | 50,0 |
| **Выход** |  |  |  |  | **50** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| **На 50 г** | 12,52 | 13,68 | 1,23 | 183,26 |
| **На 100 г** | 106,00 | 27,36 | 2,46 | 366,52 |

1. **Технология приготовления**

**Сыр твердый зачищают, нарезают ломтиками. Выкладывают в порционную посуду.**

1. **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.**

1. **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.**

**1. 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.).**

**Микробио**

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технико-технологическая карта № 15**

**Банан очищенный, полуфабрикат  (СР-619 вариант 2-2002)**

**Издательство г. Киев «А.С.К»  2003 г.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто, г | % при тепловой обработке | Выход, г |
| Банан | 1667,0 | 40,00 | 1000,0 | 0,00 | 1000,0 |
| **Выход** |  |  |  |  | **1000** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1,5 | 0,1 | 21,8 | 89,0 |

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта распространяется на банан очищенный, п/ф, вырабатываемый в наименование объекта, город.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления банана очищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).**

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

1. **Технология приготовления Банан очищенный, полуфабрикат**

**Бананы промывают, обсушивают, очищают от кожицы.**

1. **Характеристика готового блюда Банан очищенный, полуфабрикат**

**Внешний вид – очищенные от кожицы плоды бананов. Цвет мякоти — кремовый. Консистенция — мягкая, пластичная.**

**Вкус – характерный для свежих спелых бананов.**

**Запах – характерный для свежих спелых бананов.**

1. **Требования  к оформлению, реализации и хранению**

**Банан очищенный заготавливают по мере необходимости. В готовом виде не хранят.**

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

Пишевая ценность

В 100 г: 2018 кДж/482 ккал
Белки: 5.2 г
Жиры: 23 г
Углеводы: 64 г

В 14 г: 283 кДж/67 ккал
Белки: 0.73 гЖиры: 3.2 г
Углеводы: 8.9 г

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технико-технологическая карта № 16**

**Наименование изделия: Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 96436727-010

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

## О товаре

Конфета с нугой, молочной начинкой и хрустящим рисом содержит молоко. Это отличное лакомство, которым можно наслаждаться каждый день и делиться с друзьями, взяв с собой. Конфета не содержит искусственных красителей и ароматизаторов.

Подробные характеристики

Общие характеристики

Начинка

молочная, нуга

Добавки

воздушный рис

В глазури

да

Вид шоколада

молочный

Упаковка

пакет

Стандарты производства

СТО 96436727-010

Питательная и энергетическая ценность

Энергетическая ценность в 100 г 150 г

Белки в 100 г Белки 7.7 г

5.2 г

Жиры в 100 г Жиры 34 г

23 г

Углеводы в 100 г Углеводы 96 г

64 г

Состав

молочный шоколад (сахар, масло какао, молоко сухое цельное, какао тертое, сыворотка молочная сухая, молочный жир, эмульгаторы (соевый лецитин, Е476), натуральный ароматизатор (ваниль)), сахар, патока, молоко сухое цельное и обезжиренное, жир специального назначения (из пальмового масла), растительное масло, карбонат кальция, воздушный рис (рис, сахар, экстракт ячменного солода (содержит глютен), пальмовое масло, соль), какао-порошок с пониженным содержанием жира, белок яичный сухой, масло какао, какао тертое, эмульгаторы (соевый лецитин, Е476), натуральный ароматизатор (ваниль), сыворотка молочная сухая, молочный жир, регулятор кислотности (лимонная кислота)

Дополнительная информация

может содержать арахис, орехи и диоксид серы

Дополнительно

Срок годности

10 мес., при температуре от 15 до 21 °C и относительной влажности воздуха не более 75%

Перед покупкой уточняйте характеристики и комплектацию у продавца.

 **Утверждаю**

 **Директор МКОУ «Мунинская СОШ»**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Джафаров**

 **Технико-технологическая карта № 16**

**Наименование изделия: Конфеты «Несквик»**

Номер рецептуры: № 96436727-010

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

|  |
| --- |
| Технологический процессДля приготовления «скорлупы» для несквик на водяной бане или в микроволновой печи растопить, помешивая, шоколад. Когда температура шоколадной массы достигнет 50 оС, переставить емкость с жидким шоколадом в кастрюлю с холодной водой. И, помешивая, медленно остудить шоколад до +24 оС. Затем снова нагреть его до +31 оС.Полученным таким образом, темперированным шоколадом смазать пластмассовые или силиконовые формочки. Поставить их в холодильник на два часа при температуре +12 оС. 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 растопиться и его температура достигнет 50 оС, ввести сливки (они должны быть комнатной температуры или слегка прогретые). С помощью лопаточки аккуратно перемешать шоколад и сливки от середины и по кроям, чтобы не насыщать шоколадную массу ненужным воздухом. Консистенция у шоколада должна быть, как у густой сметаны.Когда температура массы достигнет 30-40 оС, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Здесь надо быть особенно внимательным: если добавлять масло при более высокой температуре, то у шоколада появиться 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 хранениеТемпература хранения от 0 до 25°ССрок реализации «конфет» при хранении в холодильнике - не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса.Показатели качества и безопасностиОрганолептические 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. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход г. |  | Пищевые вещес тва | Минер.вещества, мг |  | Витамины, м |  |
| Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Fe | Bi | С | А | E |
| 150 | 3.6 | 3.7 | 15.4 | 108.4 | 0 | 24 | 0 | 12 | 44 | 78 | 0 | 7 | 0 |