

Согласовано

Начальник РОСПОТРЕБНАДЗОР
РД по Ботлихскому району
_____ М.Р.Таймасханов



Утверждено
директор
МКОУ «Тасутинская ООШ»
_____ К.А. Абдулмаликов.

Пр. № 54

30.11.2020г.

от 28.08.2020г.

Сборник
технологических карт
приготовления блюд в
МКОУ «Тасутинская ООШ»
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 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

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



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с.

139

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140	175	175
Вода	60	60	75	75
Лапша домашняя № 118 или	16	16	20	20
вермишель, фигурные изделия, макароны	16	16	20	20
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

В ых од , г	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во д ы, г	це нн ер ос кк г. ть, ал	Ca	Mg	р	Fe	В ₁	С	А*
С лапшой домашней № 118											
200	6,05	5,60	18,25	147,60	164,74	24,10	144,28	0,53	0,09	0,91	39,20
250	7,56	7,00	22,81	184,50	205,93	30,13	180,35	0,66	0,11	1,14	49,00
С вермишелью											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,62	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,60
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,03	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,25
С макаронными изделиями											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,62	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,60
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,03	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,25

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 10-12 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. **Требования к качеству:**

Внешний вид: в жидкой части распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронные изделий - мягкая

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: умеренно сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А. Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С
САХАРОМ**

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептов: с. 398

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1
Сахар	15	15
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,00	0,00	11,55	28,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий
Запах: соответственный чаю

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3 ЧАЙ С
МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептов: К.: , с. 398

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,8	0,8
Сахар	15	15
Молоко	150	150
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,40	1,60	16,40	86,00	33,00	10,50	67,50	0,40	0,02	0,00	0,08

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Можно приготавливать чай на молоке, сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1: 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г). Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока **Запах:** соответственный чаю с молоком



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4 **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептов: - сост.: – К.: , с. 403

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	6	6
Сахар	20	20
Молоко	200	200
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
3,52	3,72	25,49	145,2	122,0	14,00	90,00	0,56	0,04	1,30	0,01

Технология приготовления:

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

Можно приготавливать какао на молоке, сгущенном, при этом соотношение свежего молока сгущенному составляет 1: 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

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

Технологическая карта № 5Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ.**

Номер рецептуры: № 204

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные сыром, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Масса отварных макарон	-	100	35,0	35,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	3	3	0,3	0,3
Сыр	22	20	2,2	2,0
Выход	125,0		12,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 125 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
12,41	8,50	33,04	193,64	20,85	159,03	1,45 *

Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,10	0,15	0,08	-	0,17	18,60	0,23	0,47	0	1,75	1,53	0,95

Энергетическая ценность (ккал) на 125 гр. данного блюда: 326,69

5. Технологический процесс

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 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. Посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А.Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
5	0,00	4,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50
10	0,09	5,20	0,10	44,5	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	59,00
15	0,00	12,30	0,15	112,50	1,50	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	88,50
20	0,00	16,40	0,20	150,00	2,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	118,00

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 «Тасутинской ООШ»

К.А Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Бр ут то г	Не т о, г	Бр ут то г	Не т о, г	Бр ут то г	Не т о, г	Бр ут то г	Не т о, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во д ы, г	Энн ер ос кк г. ть, ал	Са	Mg		Fe	В	С	А
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А Абдулмаликов.

Наименование кулинарного изделия (блюда): № 8 __ КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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. 169

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	45	45
Крупа манная	30,8	30,8
Масло сливочное	5	5
Сахар	7	7
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

В ых од , г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во д - ы, г	це нн ер ос кк г. ть, ал	Са	Mg	Р	Fe	В	С	А
200	6,24	6,10	19,70	158,64	192,17	23,52	156,05	0,30	0,08	1,09	36,72

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке.

При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9__

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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. 184

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	1 шт.	40
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	4,80	76,8	1,00	0,03	0,00	0,10

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие не затвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А Абдулмаликов.

Наименование кулинарного изделия (блюда): № 10__

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ с маслом сливочным

Номер рецептуры: 438

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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. 189

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3 шт.	120	3,9 шт.	156,6
Молоко	45	45	55	55
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:	150/5		200/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, м*				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во д ы, г	це нн ер ос кк г. ть, ал	Са	Mg	Д	Fe	В	С	А
150/5	7,135	11,08	2,65	133,96	114,20	19,50	260,50	2,94	0,10	0,25	345,00
200/5	18,99	28,32	3,51	345,90	151,72	25,97	346,49	3,91	0,13	0,33	452,90

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая

Цвет: цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А.Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №_11__

КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –А.С.К., 2005, с. 315

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	60,6	60,6	72,2	72,2	80,8	80,8
*** или ячневая	48,5	48,5	58,2	58,2	64,6	64,6
*** или пшеничная	58,2	58,2	51,8	51,8	77,6	77,6
***или пшено						
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3	7	7
ВЫХОД:	150		180		200	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
гречневая											
150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02
180	8,95	6,73	43,00	276,53	15,57	81,00	250,2	4,73	0,22	0,00	0,02
200	9,94	7,48	47,78	307,26	17,30	90,00	278,0	5,26	0,24	0,00	0,02
ячневая											
150	4,79	4,26	30,83	187,02	39,14	0,02	168,0	0,83	0,09	0,00	0,02
180	5,74	5,11	36,99	224,42	46,96	0,02	201,6	0,99	0,11	0,00	0,02
200	6,38	5,68	41,10	249,36	52,18	0,02	224,0	1,10	0,12	0,00	0,02
пшеничная											
150	6,60	4,38	35,27	213,71	1,22	0,03	162,0	2,43	0,11	0,00	0,02
180	7,92	5,26	42,32	256,45	1,46	0,04	194,4	2,92	0,13	0,00	0,02
200	8,80	5,84	47,02	284,94	1,62	0,04	216,0	3,24	0,14	0,00	0,02
пшенная											
150	6,60	5,72	37,88	229,50	16,64	47,34	134,43	1,55	0,17	0,00	21,00
180	7,92	6,86	45,45	275,40	19,96	56,81	161,32	1,85	0,20	0,00	25,20
200	8,80	7,62	37,88	306,00	22,18	63,12	179,24	2,06	0,22	0,00	28,00

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло. **Требования к качеству:**

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные **Консистенция:** однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков **Цвет:** свойственный данному виду крупы **Вкус:** свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам.



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А. Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование изделия: Сок фруктовый

Номер рецептуры 399

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

- М.: ДеЛи принт, 2011. - 584 с.

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1	0	18,25	90	22,00	4,80	0,2	1,00	0,08	2,0	0,0

Технология приготовления

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

Требования к качеству: *Внешний вид:* Сок налит в стакан *Консистенция:* жидкая. *Цвет:* соответствует сок. *Вкус:* соответствует соку. *Запах:* соответствует соку.



Утверждаю

Директор МКОУ «Тасутинской ООШ»

К.А. Абдулмаликов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: № 1035 (стр.246-247)

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

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

Химический состав данного блюда г.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,6	0,48	12.05	65.7	14	1	67,2	0,31	0.07	0,	0,

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