

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 259

Жаркое по – домашнему

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по - домашнему», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Жаркое по – домашнему», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Масло растительное	6	6
Картофель	133	100
Томатная паста	6	6
Лук репчатый	12	10
Соль	0,3	0,3
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готовых овощей	-	125
ВЫХОД	-	175

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (чтобы только покрыл продукты), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут

лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезку.
Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.
Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный.
Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленный.
Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по – домашнему» на выход 175г			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,3	19,1	16,6	295,5

Витамины			
B ₁	B ₂	C	A
0,14	0,2	7,7	0

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
34,86	235,1	48,5	4,4

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся в всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар

Хамаева И.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 259

Жаркое по – домашнему

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по - домашнему», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Жаркое по – домашнему», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	128,7	95
Или свинина (лопаточная и шейная часть)	104,6	89
Масло растительное	7	7
Картофель	150	112
Томатная паста	7	7
Лук репчатый	13	11
Соль	1	1
Масса тушеного мяса	-	60
Масса готовых овощей	-	140
ВЫХОД	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (чтобы только покрыл продукты), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут

лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

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

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

Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по – домашнему» на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,1	21,8	18,9	338,5

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,14	0,2	7,7	0	1,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,86	235,1	48,5	4,4	0,9	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Гуляш

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гуляш», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Гуляш», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	12	10
Томатная паста	8	8
Мука пшеничная	2	2
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готового соуса	-	50
Выход блюда	-	100

4 ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят

соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - светло - коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Гуляш» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г (свинина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,6	16,8	2,9	215,00

Пищевая ценность блюда на выход 100г (говядина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,5	16,8	2,9	221,00

Витамины

Витамины					
В ₁	В ₂	С	А	Е	
0,28	0,10	0,92	0	2,39	
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,81	154,15	22,03	3,06	0,9	3,9

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 261

Печень, тушенная в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Печень, тушенная в соусе», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Печень, тушенная в соусе», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Печень говяжья	86	71
или свиная	81	71
Мука пшеничная	3	3
Масса полуфабриката		74
Масло растительное	5	5
Масса тушеной печени		50
Соус № 332		50
ВЫХОД блюда с соусом	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью. Панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 минут). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 минут.

Блюдо подают с соусом и гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, сбоку гарнир.

Консистенция: печени - мягкая, сочная соуса - однородная.

Цвет: поверхности – темно-коричневый, на разрезе - коричневый.

Вкус: жареной печени.

Запах: жареной печени.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Печень, тушенная в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	8,8	3,8	159

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,2	1,4	28,9	5541	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,6	223,3	14,8	4,7	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262

Сердце в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сердце в соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Сердце в соусе», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сердце говяжье	78,4	66,4
Морковь	2,4	1,6
Лук репчатый	2	1,6
Масло растительное	4	4
Масса готового сердца	-	50
Соус № 333 (сметана, томат, лук)		30
Чеснок	0,5	0,4
Выход блюда	-	80

4 ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: отварное обжаренное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-серый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.

Запах: тушеного сердца с ароматом корней и чеснока.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Сердце в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,5	7,4	2,3	120,0

Витамины					
В ₁	В ₂	С	А	Е	
0,27	0,57	1,39	25,6	2,39	
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,53	181,35	23,32	3,96	0,9	3,9

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Плов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная	107	79
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	87	74
Крупа рисовая	34	34
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	6	5
Морковь	10	8
Томатная паста	-	8
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50
<i>Масса гарнира</i>	-	100
Выход	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и

овощи заливают бульоном или водой (80г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светлого до светло-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,5	16,9	26	324

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,09	0,16	1,88	0,00	0,30

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
20,9	293,5	57,6	3,9	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Плов мясной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов мясной», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов мясной», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная	128,4	94,8
Или свинина (лопаточная часть, грудинка)	104,4	88,8
Крупа рисовая	47,6	47,6
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	8,4	7
Морковь	14	11,2
Томатная паста	-	11,2
Соль	1	1
Масса тушеного мяса	-	60
Масса гарнира	-	140
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и

овощи заливают бульоном или водой (110г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светлого до светло-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плов мясной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
24	22,5	34,7	437,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,09	0,16	1,88	0,00	0,30

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
20,9	293,5	57,6	3,9	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 266

Бифштекс рубленый

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бифштекс рубленый», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бифштекс рубленый», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	138,8	101,6
Шпик	15,8	15
или свинина (котлетное мясо)	117	100
Молоко или вода	8,5	8,5
Соль	1,0	1,0
Масса полуфабриката	-	127
Масло растительное	8,5	8,5
Масса жаренных изделий	-	90
Выход блюда	-	90

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В измельченное мясо со шпиком добавляют соль, воду, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

Подают с гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто – круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности – коричневый, на разрезе – от светло-серого до темно-серого.

Вкус: жаренного мяса.

Запах: жареного мяса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бифштекс рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 90г

Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
говядина	17,2	21,3	0,0	261,5

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,2	0,0	0,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,5	205,5	24,0	3,35		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 266

Бифштекс рубленый

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бифштекс рубленый», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бифштекс рубленый», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	154,7	113,2
Шпик	18	17
или свинина (котлетное мясо)	154,5	131,7
Молоко или вода	9,4	9,4
Соль	1,7	1,7
Масса полуфабриката	-	141,5
Масло растительное	9,4	9,4
Масса жаренных изделий	-	100
Выход блюда	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В измельченное мясо со шпиком добавляют соль, воду, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

Подают с гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бифштекс приплюснuto – круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности – коричневый, на разрезе – от светло-серого до темно-серого.

Вкус: жаренного мяса.

Запах: жареного мяса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бифштекс рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,2	23,7	0,0	264,5

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,2	0,0	0,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,5	205,5	24,0	3,35		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 267

Шницель натуральный рубленный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель натуральный рубленный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Шницель натуральный рубленный», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свинина (котлетное мясо)	120,3	102,6
или говядина (котлетное мясо)	120,4	101,4
Вода	8,9	8,9
Яйца	1/8	5,1
Соль	0,3	0,3
Сухари	15,2	15,2
Масса полуфабриката	-	130,5
Масло растительное	7,5	7,5
Масса жареного шницеля	95	95
Масло сливочное	5	5
Выход блюда	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы. Смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят.

При отпуске изделия гарнируют и поливают маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель натуральный рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
говядина	17,3	35,8	8,2	426,0
свинина	15,6	54,6	8,2	465

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,02	0,02	3,5	44,1	0,16

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
46,8	163,8	18,09	1,44	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 268

Котлеты, биточки, шницели

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты, биточки, шницели», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Котлеты, биточки, шницели», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	70	52
или свинина (котлетное мясо)	60	52
Хлеб пшеничный	12,6	12,6
Молоко или вода	17	17
Соль	1	1
Сухари	7	7
Масса полуфабриката	-	87
Масло растительное	4	4
Масса жаренных изделий	-	70
Соус № 331(сметана с томатом)	-	30
Выход блюда	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-

приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука и чеснока. Выход изделий при этом не меняется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделия поливают соусом. Подают с гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально – приплюснутая, с заостренным концом, биточка – кругло- приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты, биточки, шницели» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
говядина	10,5	12,5	11,4	202,5
свинина	8,6	19,3	11,4	256,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,1	0,7	15,6	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
36,4	127,1	38,5	1,88		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 289

Рагу из птицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из птицы», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	106	72
или бройлер - цыпленок	96	68
или куриные окорочка	76	68
Масло растительное	2	2
<i>Масса жареной птицы</i>		50
Картофель	85,6	64
Морковь	16,8	13,6
Томатная паста	4,8	4,8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	3,2	3,2
Мука пшеничная	0,8	0,8
<i>Масса гарнира и соуса</i>	-	100
ВЫХОД	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г. обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве

20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочками мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо вместе с соусом уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленный, свойственный мясу птицы.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу из птицы» на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11	9,1	13	178,3

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,08	0,17	12,95	16,69	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,1	123,66	44,23	2,19		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 289

Рагу из птицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из птицы», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	127,2	86,4
или бройлер - цыпленок	115,8	82
или куриные окорочка	91,6	82
Масло растительное	2,5	2,5
Масса жареной птицы		60
Картофель	120,3	90
Морковь	23,5	19
Томатная паста	6,7	6,7
Лук репчатый	13,4	11,2
Масло растительное	4,5	4,5
Мука пшеничная	1,1	1,1
Масса гарнира и соуса	-	140
ВЫХОД	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г. обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве

20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо вместе с соусом уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленный, свойственный мясу птицы.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу из птицы» на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,4	12,3	17,4	238

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,17	12,95	16,69	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,1	123,66	44,23	2,19		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Птица или кролик, тушенные в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Птица или кролик, тушенные в соусе», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Птица или кролик, тушенные в соусе», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	109	75
или цыпленок	107	75
или бройлер-цыпленок	99	71
или окорочка куриные	79	71
или индейка	97	71
или кролик	72	68
Масло растительное	2	2
<i>Масса жареной птицы или кролика</i>	-	50
Соус № 330	-	50
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрубает на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилось птица или кролик.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Птица или кролик, тушеные в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,8	10,1	2,90	150,0

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,08	0,35	56,1	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
41,3	97,56	13,14	1,14		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Плов из птицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из птицы», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов из птицы», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	106	72
или цыпленок - бройлер	96	68
или куриные окорочка	76	68
Крупа рисовая	35	35
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	8	7
Морковь	10	8
Томатная паста	5	5
Масса тушеной курицы	-	50
Масса готового риса с овощами	-	100
Выход	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой, доводят

до кипения (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши). Затем кладут промытый рис и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят в жарочный шкаф на 30-40 минут. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на кашу кладут мясо и поливают соусом, в котором оно тушилось.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: обжаренные кусочки птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы с ароматом риса и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плов из птицы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,5	6,7	27,3	224

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,17	7,5	24,3	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
57,9	219,2	67,6	2,5	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Плов из птицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из птицы», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов из птицы», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	148,4	100,8
или цыпленок - бройлер	134,4	95,2
или куриные окорочка	106,4	95,2
Масло растительное	10	10
Крупа рисовая	45,5	45,5
Лук репчатый	10,4	9,1
Морковь	13	10,4
Томатная паста	6,5	6,5
Соль	0,5	0,5
Масса тушеной курицы	-	70
Масса готового риса с овощами	-	130
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко

нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой, доводят до кипения (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши). Затем кладут промытый рис и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят в жарочный шкаф на 30-40 минут. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на кашу кладут мясо и поливают соусом, в котором оно тушилось.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: обжаренные кусочки птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы с ароматом риса и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плов из птицы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,0	8,9	36,4	298,7

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,1	0,17	7,5	24,3	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
57,9	219,2	67,6	2,5	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 295

Котлеты рубленые из бройлер-цыплят

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок ¹	121	50
Филе куриное	77	77
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко или вода	18	18
Сухари	7	7
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	83
Масло растительное	4,5	4,5
Масса жаренных котлет	-	70
Соус № 330	-	30
Выход блюда:	-	100

¹ мякоть с кожей

4 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,1	11,3	11,9	190,00

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,07	0,66	32,9	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
44,2	68,22	14,98	0,95	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ №13
 Им.Г.Ф. Короленко
 п. Щербиновский
 Т.Б.Кроква



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 297

Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица ¹	206	74
или бройлер - цыпленок охлажденный ¹	240	74
Окорочка куриные ¹	132	74
Хлеб пшеничный	20	20
Молоко или вода	22	22
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	114
Масса готовых фрикаделек	-	100
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	110

¹ мякоть без кожи

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Из котлетной массы, разделяют шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно соленный, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,3	16,9	8,1	250

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,12	1,02	79,8	10,28

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
48,42	107,1	14,42	1,14	1,99	0,02

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (гречневая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(гречневая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(гречневая)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющейся	90	90
или рисовая	68,4	68,4
или ячневая, перловая	63	63
или пшенная, пшеничная	76	76
Масса каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(гречневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая гречневая» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,5	8,1	47,5	310,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,26	0,15	0,00	50,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,99	262,9	175,65	5,9		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (гречневая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(гречневая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(гречневая)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа гречневая из ядрицы быстроразваривающейся	71	71
<i>или рисовая</i>	<i>54</i>	<i>54</i>
<i>или ячневая, перловая</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
<i>или пшенная, пшеничная</i>	<i>60</i>	<i>60</i>
Масса гречневой каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	160

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (гречневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (гречневая)» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,2	6,5	38	248,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ №13
 Им.Г.Ф. Короленко
 п. Щербиновский
 _____ Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (пшеничная)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(пшеничная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющейся</i>	71	71
<i>или рисовая</i>	54	54
<i>или ячневая, перловая</i>	50	50
<i>или пшенная, пшеничная</i>	60	60
Масса пшеничной каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	160

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она

приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтовато-серый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)» на выход
160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,7	4,8	41,4	236,00

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (пшеничная)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(пшеничная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы</i>	71	71
<i>или рисовая</i>	54	54
<i>или ячневая, перловая</i>	50	50
<i>или пшенная, пшеничная</i>	60	60
Масса пшеничной каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	160

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она

приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтовато-серый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,7	4,8	41,4	236,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (пшеничная)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(пшеничная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющаяся</i>	90	90
<i>или рисовая</i>	68,4	68,4
<i>или ячневая, перловая</i>	65	65
<i>или пшенная, пшеничная</i>	76	76
Масса пшеничной каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтовато-серый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая(пшеничная)» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,4	6,0	51,8	295,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (пшенная)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(пшенная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(пшенная)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющейся</i>	89,9	89,9
<i>или рисовая</i>	68,4	68,4
<i>или ячневая, перловая</i>	63,3	63,3
<i>или пшенная, пшеничная</i>	76	76
Масса пшенной каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтоватый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(пшенная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая(пшенная)» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,8	7,6	50,5	306

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (рисовая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(рисовая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(рисовая)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющаяся</i>	71	71
или рисовая	54	54
<i>или ячневая, перловая</i>	50	50
<i>или пшенная, пшеничная</i>	60	60
Масса рисовой каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	160

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она

приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтоватый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(рисовая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая(рисовая)» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	4,6	40,0	217,1

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (рисовая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(рисовая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(рисовая)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющейся	90	90
или рисовая	68,4	68,4
или ячневая, перловая	63	63
или пшенная, пшеничная	76	76
Масса каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(рисовая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатаярисовая» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,8	5,8	50,1	271,4

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,04	0,00	50,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,3	102,9	34,86	0,74		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (ячневая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая(ячневая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая(ячневая)», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющейся</i>	71	71
<i>или рисовая</i>	54	54
<i>или ячневая, перловая</i>	60	60
<i>или пшенная, пшеничная</i>	60	60
Масса ячневой каши	-	180
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	190

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая(ячневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (ячневая)» на выход 190 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,1	5,6	31,1	209,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 310

Картофель отварной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель отварной», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	213	160
Масса картофеля отварного		155
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД блюда	-	160

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,0	4,6	24,5	151,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,11	25,2	0	0,21

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17,57	95,67	35,19	1,39	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 310

Картофель отварной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель отварной», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	266,6	200
Масса картофеля отварного		194
Масло сливочное	7	7
ВЫХОД блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	5,8	30,7	190

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,11	25,2	0	0,21

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17,57	95,67	35,19	1,39	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Пюре картофельное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Пюре картофельное», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	114	85,5
Молоко	15,8	15 ¹
Масло сливочное	3,5	3,5
Выход блюда	-	100

¹ Масса кипяченого молока

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,1	3,2	13,5	91,5

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Пюре картофельное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Пюре картофельное», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	171	128,25
Молоко	23,7	22,5
Масло сливочное	5,25	5, 25
Выход блюда	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,1	4,8	20,4	137,3

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Пюре картофельное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Пюре картофельное», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	228	171
Молоко	31,6	30 ¹
Масло сливочное	7	7
Выход блюда	-	200

¹ Масса кипяченого молока

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,1	6,4	27,3	183

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	7,5	7,5
Мука пшеничная	2,25	2,25
Вода	22,55	22,5
Масса белого соуса	-	22,5
Выход	-	30

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 30г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,4	1,5	1,8	22,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,006	0,008	0,01	10,14	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,2	6,8	1,6	0,06	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	12,5	12,5
Мука пшеничная	3,75	3,75
Вода	37,5	37,5
Масса белого соуса	-	37,5
Выход	-	50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают $\frac{1}{4}$ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	2,5	2,9	37,1

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,006	0,008	0,01	10,14	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,2	6,8	1,6	0,06	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Соус сметанный с томатом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный с томатом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с томатом», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	7,5	7,5
Мука пшеничная	2,25	2,25
Вода	22,55	22,5
Томатное пюре	3	3
Выход	-	30

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют* при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: свежей сметаны с томатом.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата и свежей сметаны.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с томатом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 30г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,53	1,5	2,11	24,0

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,001	0,001	0,4	10,14	0,00

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,78	8,8	2,9	0,12	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.**

Повар  Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332

Соус сметанный с луком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный с луком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с луком», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Соус сметанный № 330:	-	46
сметана	11,5	11,5
мука пшеничная	3,45	3,45
вода	34,5	34,5
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное 72,5%	1	1
Выход	-	50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: свежей сметаны и пассерованного лука, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и пассерованного лука.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с луком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,8	2,9	3,5	43,75

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,001	0,001	0,6	17,25	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,1	16,32	4,2	0,2	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф. Короленко
Д. Щербиновский
Т.Б. Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Соус сметанный с томатом и луком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный с томатом и луком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф. Короленко. Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с томатом и луком», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Соус сметанный № 330	-	45
Лук репчатый	7	10
Масло сливочное 72,5%	1	1
Томатное пюре	5	5
Выход	-	50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 минут, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса с луком.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: свежей сметаны, пассерованного лука и томата.

Вкус: свежей сметаны, пассерованного лука и томата, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с томатом и луком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,95	2,94	4,0	46,15

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,01	0,02	1,16	17,25	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,84	19,0	6	0,27	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Плоды или ягоды свежие

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плоды или ягоды свежие», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п. Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плоды или ягоды свежие», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	120	100
или груша	120	100
или персики	120	100
Или абрикосы	120	100
Или бананы	120	100
Выход	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плоды или ягоды свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,40	0,40	9,8	47

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,03	0,02	10	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,0	11,0	9,0	2,2		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Компот из свежих плодов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из плодов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко. Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Компот из свежих плодов», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоко или айва или груша	45	40
Вода	172	172
Вишня или слива, или персики	45	40
Вода	162	162
Сахар	24	24
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоко, айву или грушу моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Сливы. Персики или абрикосы перебирают, моют,

разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп – прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками. Абрикосы, персики, сливы разделаны пополам, без косточек.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: фруктово-концентрированный, приятный.

Вкус: кисло-сладкий.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из свежих плодов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,2	0,2	27,9	114,6

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,00	0,00	0,00	14,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	0,00	10	2,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
и Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 349

Компот из смеси сухофруктов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из смеси сухофруктов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко и Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Компот из смеси сухофруктов», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50 ¹
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

¹ масса фруктов отварных

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,1	32,0	132,8

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,02	0,02	0,73	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,48	23,44	17,46	0,69	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им.Г.Ф.Короленко
п.Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 358

Кисель из сока плодового

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кисель из сока плодового», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Кисель из сока плодового», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок плодовый или ягодный натуральный	60	60
Вода	140	140
Крахмал картофельный	10	10
Сахар	24	24
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения.

В полученный горячий сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: сока плодового или ягодного.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: сока плодового или ягодного.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Кисель из сока плодового» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,3	0,0	36,2	155,1

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,00	0,00	0,00	14,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	0,00	10	2,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Чай с сахаром

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с сахаром», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления напитка «Чай с сахаром», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка:		
Чай высшего или 1 сорта	50	50
Вода	0,5	0,5
Сахар	54	54
Вода	15	15
Выход	150	150
		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с сахаром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с сахаром» на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0,0	15,00	60

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,00	0,00	0,03	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
11,1	2,8	1,4	0,28		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им.Г.Ф.Короленко
п.Щербиновский
Т.Б.Кроква

-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 377

Чай с лимоном

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с лимоном», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления напитка «Чай с лимоном», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Лимон	8	7
Вода	150	150
Выход	-	200/15/7

4ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200/15/7 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0,0	15,2	62,0

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0	0	2,83	0	0,4

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,2	4,4	2,4	0,36	0,06	0,01

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Кофейный напиток с молоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Кофейный напиток с молоком», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п. Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления кофейного напитка с молоком 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кофейный напиток	5	5
Вода	120	120
Сахар	20	20
Молоко	100	100
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. Затем готовый напиток сливают в другую посуду через сито или ткань и готовят кофейный напиток.

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Кофейный напиток с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Кофейный напиток с молоком» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,2	2,7	16,0	101

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,16	1,3	20	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
125,78	90,0	14,0	0,13	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Какао с молоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Какао с молоком», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Какао с молоком», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Какао - порошок	4	4
Молоко	100	100
Вода	110	110
Сахар	20	20
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 0С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: соответственный какао.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Какао с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Какао с молоком» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,1	3,5	17,6	118,6

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,19	1,59	24,4	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
152,2	124,6	21,34	0,48	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п.Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Соки фруктовые

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соки фруктовые», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соки фруктовые», 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 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок фруктовый (яблочный)	200	200
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соки фруктовые» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1	0,0	20,2	85

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,02	4,00	0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	14,00	8	2,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар

