***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

***выпечка***

*блюд и кулинарных изделий для питания детей*

*школьного возраста*

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010. – 628 с.
4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002 – 236 с.
5. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.:

ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

**Требования к сырью**

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

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 79**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ

Номер рецептуры: № 405

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мука пшеничная  | 641 | 641 | 64,1 | 64,1 |
| Сахар  | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Масло сливочное  | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Яйцо  | 0,85 шт. | 34 | ??? | 3,4 |
| Соль  | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Дрожжи  | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
|  вода | 258 | 258 | 25,8 | 25,8 |
| Выход  | 100 | 10 |

**Химический состав данного блюда на 100 гр**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 7,11 | 3,88 | 45,96 | 235,75 | 24,60 | 10,46 | 68,57 | 0,94 | 0,33 | 0 | 0,04 |

 **Технологический процесс**

В дежу вливают воду 35-40 градусов. Разведенные в воде с температурой не выше 40 градусов дрожжи, сахар, соль, яйца, муку и все перемешивают 7-8 минут. Вводят растопленное масло и замешивают до тех пор пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 градусов. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Используют по истечении 4 часов после брожения. Хранение свыше 4 часа не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —изделие однородной консистенции, без примесей комков.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах — приятный аромат свежеприготовленного дрожжевого теста без постороннего запаха.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 80**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ.

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Сосиски  | 51,28 | 51,28 | 5,128 | 5,128 |
| Тесто  | 58,0 | 58,0 | 5,800 | 5,800 |
| Мука пшеничная  | 1,74 | 1,74 | 0,174 | 0,174 |
| Масло растительное  | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Яйцо  | 0,075 шт. | 3,0 | 7,5 шт. | 0,3 |
| Соль  | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 |
| Выход  | 100 | 10 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 4,8 | 9,18 | 1,35 | 102,1 | 6,26 | 7 | 70,62 | 0,29 | 0 |   | 33,01 |

 **Технологический процесс**

Из готового теста формируют булочки. Которые раскатывают в лепешки, на середину лепешки кладут сосиски, защипывают края теста. Перед посадкой смазывают изделия яйцом, выпекают 7-8 минут при температуре 200-240 градусов.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи: не ниже 65°С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —изделие румяное, пропеченное.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах — приятный аромат свежеприготовленных сосисок запеченных в тесте без постороннего запаха.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 81**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ.

Номер рецептуры: № 468

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Творог  | 915 | 906 | 91,5 | 90,6 |
| Яйцо | 1 шт. | 40  | 100 шт. | 4,0 |
| Сахар  | 50  | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Мука  | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Ванилин  | 0,4 | 0,1 | 0,04 | 0,01 |
| Выход  | 100 | 10 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 15,46 | 8,37 | 9,12 | 171,52 | 146,03 | 21,12 | 202,92 | 0,52 | 0,04 | 0,43 | 0,08 |

**Технологический процесс**

Творог пропускают через протирочную машину. Добавляют яйца, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Используют в качестве начинки для выпечки (ватрушек). Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —консистенция мягкая, однородная, без примесей комков.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный вкус и ароматсвежеприготовленных творожного фарша без постороннего вкуса и запаха.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ.

Номер рецептуры: № 410

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Тесто дрожжевое  | 58 | 58 | 5,8 | 5,8 |
| Мука на подпыл | 17,4 | 17,4 | 1,74 | 1,74 |
| Фарш творожный | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Яйца | 3,75 | 15 | 0,0357 | 1,5 |
| Масло растительное  | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход  | 75  | 7,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 80 | 4,52 | 7,4 | 35,77 | 203,73 | 194,34 | 5,1 | 102,9 | 1,62 | 0,06 | 0,03 | 0,2 |

**Технологический процесс**

Из готового теста разделывают булочки круглой формы массой 58 гр., укладывают на противень смазанный маслом, дают неполнуюрасстойку. А затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой из фарша творожного по 30 гр. После полной расстойки ватрушки выкладывают на противень, смазанный маслом И смазывают яйцом, выпекают при температуре 230-240 градусов в течение 8-10 минут до образования румяной корочки на твороге.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — ватрушки пропеченные, румяные.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных ватрушек с творогом, без постороннего вкуса и запаха.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83**

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ.

Номер рецептуры: № 440

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мука пшеничная | 293 | 293 | 29,3 | 29,3 |
| Мука на подпыл | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Сахар | 42 | 42 | 4,2 | 4,2 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Яйцо | 1,125 шт. | 45  | 0,1125 | 4,5 |
| Молоко  | 86 | 86 | 8,6 | 8,6 |
| Творог  | 132,7 | 132,7 | 13,27 | 13,27 |
| Дрожжи | 12,5 | 12,5 | 1,25 | 1,25 |
| Ванилин  | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Яйца (для смазки) | 2,5 шт. | 100 | 0,025 | 10,0 |
| Итого сырья  | 65,05 | 65,05 | 6,505 | 6,505 |
| Масса п/ф | 59,0 | 59,0 | 5,9 | 5,9 |
| Выход  | 50 | 5,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 50 | 10,0 | 5,05 | 40,49 |  | 70,61 | 15,24 | 121,64 | 0,95 | 0,33 | 0,27 | 0,05 |

**Технологический процесс** Готовят дрожжевое тесто. В дежу загружают подготовленный творог. Подливая молоко температурой 70-100 градусов(40-50% от нормы) доводят температуру смеси до 35-40 градусов. Добавляют сахар (15-20% от нормы), подготовленные дорожи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40 градусов до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 минут. Добавляют оставшиеся по рецептуре молоко(35-40 градусов), сахар, соль, муку, яйца, ванилин и перемешивают в течении 7-8 минут. Затем вводят растопленное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого его отделения от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5 – 2 часа при температуре 35-40 градусов. Первую обминку производят через 50-60минут. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Из теста формируют жгутики массой 59 гр. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток. Укладывают на подготовленные листы и растаивают в течении 30-45 минут. Поверхность заготовки смазывают яйцом. Выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и выпекают при температуре 200-220 градусов в течении 10-12 минут до образования румяной корочки.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — пропеченные, румяные.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных булочек творожных, без постороннего вкуса и запаха.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84**

Наименование кулинарного изделия (блюда). КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ.

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная  | 28 | 28 | 2800 | 2800 |
| Сахар  | 8 | 8 | 800 | 800 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 800 | 800 |
| Соль  | 0,15 | 0,15 | 15 | 15 |
| Дрожжи  | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Вода для замеса теста | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Сахар для посыпки  | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 |
| Яйца  | 0,36 | 0,36 | 36 | 36 |
| Выход: |  | 50 |  | 5000 |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 70 | 3,5 | 6,1 | 24,1 | 132,2 | 47 | 8,13 | 54,5 | 0,6 | 0,05 |   | 9 |

Технология приготовления:Дрожжевое тесто приготовленное, делят на куски, которые подкатывают в жгут и свёртывают в виде восьмерки. Крендели укладывают на листы смазанные маслом, посыпают сахаром и выпекают.**Органолептические показатели качества:**  *Внешний вид:* изделия в форме восьмерки, поверхность посыпана сахаром. *Консистенция:* мягкая, пышная. *Цвет:* от жёлтого до светло- коричневого. *Вкус:* выпеченного изделия из дрожжевого теста. *Запах:* выпеченного изделия из дрожжевого теста. |

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 85**

Наименование кулинарного изделия (блюда). БУЛОЧКА «К ЧАЮ»

Номер рецептуры: № 442

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порц.** | **100 порц.** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, кг** | **нетто, кг** |
| Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт | 53,9 | 53,9 | 5,39 | 5,39 |
| Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт (на подпыл) | 2,1 | 2,1 | 0,21 | 0,21 |
| Дрожжи хлебопекарные сушеные | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Соль пищевая  | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| ***Масса полуфабриката*** |  | **58,0** |  | **5,80** |
| **Выход: 70** |

 **Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 50 | 6,5 | 1,15 | 11,2 | 105 | 100,4 | 11,8 | 102,1 | 0,7 | 0,08 | 0,25 | 12 |

**Технология приготовления:**

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 оС.

**Органолептические показатели качества:**

 *Внешний вид:* изделия в форме восьмерки, поверхность посыпана сахаром.

 *Консистенция:* мягкая, пышная.

 *Цвет:* от жёлтого до светло- коричневого.

 *Вкус:* выпеченного изделия из дрожжевого теста.

 *Запах:* выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 86**

Наименование кулинарного изделия (блюда). БЛИНЧИКИ СО СГУЩЁННЫМ МОЛОМ

 Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов 120 г готового изделия |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта  | 41,6  | 41,6 |
|  Вода  | 104 | 104 |
| Яйцо сырое очищенное  | 8  | 8 |
| Сахар-песок  | 2,5 | 2,5 |
| Соль поваренная пищевая  | 0,8 | 0,8 |
| Масло растительное  | 3  | 3 |
| Молоко сгущенное с сахаром 5,0 % жирности (консервы)  | 20  | 20 |
| ИТОГО  | 179,9 | 179,9  |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 120 | 2,42 | 4,83 | 46,4 | 216 | 99,1 | 15,3 | 85,7 | 0,1 | 0,09 | 0,1 | 53,1 |

**Технология приготовления:**Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон. Отпускают блинчики с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком по 2-3 шт. на порцию. **Органолептические показатели качества:**  *Внешний вид:*круглые изделия, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные *Консистенция:* мягкая, пышная. *Цвет:* от жёлтого до светло- коричневого. *Вкус:* выпеченного изделия из теста, сгущённого молока. *Запах:* выпеченного изделия из теста. |