***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

***гарнир***

*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.: ДеЛи принт, 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.: ДеЛи принт, 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) № 46**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: № 309

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

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 35,0 | 35,0 | 3,50 | 3,50 |
| Масло сливочное  | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль  | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

**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 |
| 150 | 6,59 | 4,5 | 30,1 | 199,19 | 5,1 | 15,1 | 22,1 | 1,8 | 0,2 | 0 | 12 |
| 200 | 8,29 | 6,7 | 20 | 199,19 | 5,1 | 15,1 | 22,1 | 1,8 | 0,2 | 0 | 12,3 |
| 230 | 8,29 | 6,7 | 20 | 199,19 | 5,1 | 15,1 | 22,1 | 1,8 | 0,2 | 0,85 | 12,3 |

**Технологический процесс**

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ

Номер рецептуры: № 302

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

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 45,9 | 45,9 | 4,59 | 4,59 |
| Пшено | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Рис | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Перловка | 33,3 | 33,3 | 3,3 | 3,3 |
| Масло сливочное  | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

**Гречка**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 9 | 4,09 | 35,1 | 214 | 15 | 2 | 22,2 | 1,2 | 0 | 0 | 1,2 |
| 180 | 12,96 | 6,19 | 49,1 | 316 | 24 | 2,9 | 32,2 | 2,2 | 0 | 0 | 11,2 |

**Рис**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 3,9 | 3 | 24 | 126,6 | 27,2 | 4,5 | 54,1 | 0,6 | 0,09 | 0 | 0,12 |
| 200 | 5,7 | 4,5 | 29,9 | 186,89 | 34,2 | 7,59 | 73,1 | 1,1 | 0,11 | 0,3 | 0,2 |

**Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — крупа полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: № 312

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

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Картофель | 114,0 | 85,5 | 11,40 | 8,55 |
| Молоко | 15,8 | 15,0 | 1,58 | 1,50 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

**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 |
| 150 | 4,42 | 16,07 | 16,63 | 341,03 | 120,3 | 16,5 | 89,91 | 0,38 | 0,04 | 1,52 | 0,4 |
| 180 | 6,52 | 21,07 | 26,83 | 198,23 | 162,5 | 26,7 | 109,81 | 1,98 | 0,05 | 2,42 | 1,7 |

**Технологический процесс**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +120С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см свыше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 800С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают картофель на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — картофель полностью  разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  запах свойственный отварному картофелю и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕННАЯ

Номер рецептуры: № 336

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

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порция  |
| Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  |
| Капуста свежая белокочанная  | 214  | 171,9  | 258  | 206,3  | 286,6  | 229,2  |
| \*\*\*или квашеная  | 214,4  | 150  | 257,2  | 180  | 285,8  | 200  |
| Масло растительное  | 5,3  | 5,3  | 6,3  | 6,3  | 7  | 7  |
| Морковь до 1 января  | 3,8  | 3  | 4,5  | 3,6  | 5  | 4  |
| \*\*\*с 1 января  | 3,9  | 3  | 4,7  | 3,6  | 5,2  | 4  |
| Лук репчатый  | 7,2  | 6  | 8,6  | 7,2  | 9,6  | 8  |
| Томатное пюре  | 9  | 9  | 10,8  | 10,8  | 12  | 12  |
| Мука пшеничная  | 1,8  | 1,8  | 2,2  | 2,2  | 2,4  | 2,4  |
| Сахар  | 4,5  | 4,5  | 5,4  | 5,4  | 6  | 6  |
| ВЫХОД:  | 150  | 180  | 200  |

**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 |
| 150 | 2,2 | 5,08 | 31,02 | 248,5 | 31,92 | 25,99 | 149,59 | 1,6 | 0,19 | 20,8 | 11,94 |
| 180 | 3,7 | 7,08 | 39,02 | 288,5 | 43,92 | 35,99 | 159,59 | 2,7 | 0,24 | 25,3 | 51,94 |

**Технологический процесс**

Капусту нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, сливочное масло, пассированное томатное пюре и тушат до готовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения добавляют мучную пассировку, сахар, перец, лавровый лист, соль и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами: капуста, лук и морковь – в виде соломки *Консистенция:* сочная, слабо хрустящая

*Цвет:*  светло-коричневый

*Вкус:* свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кислосладкий

*Запах:* тушеной капусты, томата и овощей

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50**

Наименование кулинарного изделия (блюда): РИС ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: № 304

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

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Рис  | 36,0 | 36,0 | 3,60 | 3,60 |
| Масло сливочное  | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Соль  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

**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 |
| 150 | 5,83 | 1,82 | 6,2 | 46,6 | 14,08 | 6,52 | 38,1 | 0,3 | 0,06 | 0 | 0 |
| 180 | 7,83 | 2,82 | 8,6 | 101,7 | 16,08 | 9,82 | 48,1 | 0,69 | 0,06 | 0 | 0,44 |

**Технологический процесс**

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

*Вкус:* умеренно сладкий, с молочным привкусом *Запах:* творога, продуктов, входящих в блюдо