***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

***Блюда из молочных продуктов***

*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) № 73**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 94

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  |
| Молоко  | 140  | 140  | 175  | 175  |
| Вода  | 60  | 60  | 75  | 75  |
| Крупы: рисовая, манная или кукурузная  | 12  | 12  | 15  | 15  |
|  гречневая или пшено  | 16  | 16  | 20  | 20  |
| Сахар  | 1,6  | 1,6  | 2  | 2  |
| Масло сливочное  | 2  | 2  | 2,5  | 2,5  |
| ВЫХОД:  | 200  | 250  |

 **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 |
| С рисовой крупой  |  |  |
| 200 | 4,8 | 1 | 26,67 | 123,4 | 108,7 | 17 | 108,15 | 0,4 | 0,1 | 1,1 | 11,9 |
| 250 | 4,8 | 1 | 26,67 | 123,4 | 108,7 | 17 | 108,15 | 0,4 | 0,1 | 1,1 | 11,9 |
| С гречневой крупой  |  |  |
| 200 | 7 | 5,9 | 21 | 172 | 181 | 32 | 95 | 1 | 0,13 | 2 | 12,2 |
| 250  | 7,46  | 6,85  | 21,35  | 177,00  | 201,10  | 58,08  | 127,08  | 1,41  | 0,16  | 2,14  | 18,25  |
| С пшеном  |  |  |
| 200  | 5,80  | 5,48  | 18,57  | 146,80  | 161,92  | 29,62  | 155,78  | 0,54  | 0,11  | 0,91  | 30,60  |
| 250  | 7,25  | 6,85  | 23,21  | 183,50  | 202,40  | 37,03  | 194,73  | 0,68  | 0,14  | 1,14  | 38,25  |

***Технология приготовления:***

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

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

Суп можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

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

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

*Вкус:* сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74**

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

Номер рецептуры: 94

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  |
| Молоко  | 140  | 140  | 175  | 175  |
| Вода  | 60  | 60  | 75  | 75  |
| Лапша домашняя № 118 или  | 16  | 16  | 20  | 20  |
| вермишель, фигурные изделия, макароны  | 16  | 16  | 20  | 20  |
| Сахар  | 1,6  | 1,6  | 2  | 2  |
| Масло сливочное  | 2  | 2  | 2,5  | 2,5  |
| ВЫХОД:  | 200  | 250  |

**Химический состав, 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 |
| 200 | 4,9 | 1 | 38,2 | 103,4 | 128,4 | 23 | 95,4 | 0,4 | 0,1 | 1,4 | 15,4 |
| 250 | 4,9 | 1 | 38,2 | 103,4 | 128,4 | 23 | 95,4 | 0,4 | 0,1 | 1,4 | 15,4 |

***Технология приготовления:***

 Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 1012 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения.

**Органолептические показатели качества:**

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

*Консистенция:* макаронные изделий - мягкая

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

*Вкус:* умеренно сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75**

## Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 174

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  |
| Крупа манная  | 33,3  |  | 33,3  | 44,4  |  | 44,4  |
| Вода или молоко  | 123  |  | 123  | 164  |  | 164  |
| \*\*\*или рисовая  | 33,3  |  | 33,3  | 44,4  |  | 44,4  |
| Вода или молоко  | 123  |  | 123  | 164  |  | 164  |
| \*\*\*или гречневая  | 37,5  |  | 37,5  | 50  |  | 50  |
| Вода или молоко  | 120  |  | 120  | 160  |  | 160  |
| Сахар  | 5  |  | 5  | 5  |  | 5  |
| Масло сливочное  | 5  |  | 5  | 5  |  | 5  |
| ВЫХОД:  |  | 160  | 210  |  |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Манная  |  |  |
| 200 | 2,2 | 4,1 | 32,3 | 188,01 | 12,7 | 17,38 | 22,7 | 0,29 | 0,03 | 0 | 15 |
| 250 | 2,2 | 4,1 | 32,3 | 188,01 | 12,7 | 17,38 | 22,7 | 0,29 | 0,03 | 0 | 18 |
| Рисовая  |  |  |
| 200 | 4,1 | 6,3 | 45,1 | 301,2 | 139,1 | 51, 48 | 129,1 | 0,42 | 0,28 | 4 | 44,5 |
| 250 | 4,5 | 7,1 | 56 | 312,8 | 199,06 | 31,15 | 121,13 | 0,9 | 0,3 | 6 | 69,5 |
| Гречневая  |  |  |
| 200 | 4,6 | 8,1 | 43,2 | 250 | 161,7 | 38,3 | 119,6 | 1,11 | 0,1 | 0 | 69,05 |

***Технология приготовления:***

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

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 76**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

 со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 223

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 |
| Творог  | 94 | 90 | 141 | 140 |
| Крупа манная | 8 | 8 | 10 | 10 |
|  или мука пшеничная | 8 | 8 | 12 | 12 |
| Сахар  | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Яйца  | 1/10 шт | 4 | 1/10 шт | 4 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сухари  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сметана  | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сгущенное молоко | 15 | 15 | 50 | 50 |
| ВЫХОД: | 100/15 | 150/50 |

**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 |
| 200 | 15,01 | 23,9 | 40,52 | 395,6 | 311,1 | 20,36 | 219,23 | 0,3 | 0,24 | 0,9 | 93 |
| 210 | 15,01 | 23,9 | 40,52 | 395,6 | 311,1 | 20,36 | 219,23 | 0,3 | 0,24 | 0,9 | 93 |

***Технология приготовления:***

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С.

При отпуске нарезанную запеканку поливают сахарным сиропом или прокипяченным сливочным маслом.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* порционные кусочки*,* сохранена форма, поверхность без трещин

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая

*Цвет:*  корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый

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

*Запах:* творога, продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (запеченный)

Номер рецептуры: 467

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  |
| Творог  | 125,7  |  | 123  | 152  | 150  |
| Крупа манная  | 12  |  | 12  | 15  | 15  |
| Сахар  | 12  |  | 12  | 15  | 15  |
| Яйца  | 1/5 шт  |  | 8  | ¼ шт.  | 10  |
| Изюм  | 16,3  |  | 15  | 20,4  | 20  |
| Масло сливочное  | 4  |  | 4  | 5  | 5  |
| Сухари  | 4  |  | 4  | 5  | 5  |
| Сметана  | 4  |  | 4  | 5  | 5  |
| ВЫХОД:  |  | 160  | 2 | 00  |

**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 |
| 200 | 21,3 | 14,8 | 13,2 | 367 | 152,3 | 15,21 | 206,13 | 2,01 | 0,1 | 0,5 | 91 |
| 250 | 21,3 | 14,8 | 13,2 | 367 | 152,3 | 15,21 | 206,13 | 2,01 | 0,1 | 0,5 | 91 |

***Технология приготовления:***

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* сохранена форма, поверхность без трещин *Консистенция:* нежная, пышная

*Цвет:*  светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый *Вкус:* умеренно сладкий

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

#  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом

Номер рецептуры: 173

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 порц.** | **100 порц.** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, кг** | **нетто, кг** |
| Хлопья овсяные «Геркулес» | 29,8 | 29,8 | 2,98 | 2,98 |
| Вода  | 68,3 | 68,3 | 6,83 | 6,83 |
| Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности | 102 | 102 | 10,2 | 10,2 |
| Соль поваренная пищевая йодированная помол №1, 1 сорт | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Сахар-песок | 3,9 | 3,9 | 0,39 | 0,39 |
| Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с | 4,7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 |
| **Выход: 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 |
| 160 | 4,5 | 5,1 | 27,1 | 217,59 | 186,89 | 34,1 | 105,8 | 1,28 | 0,43 | 0,7 | 89,1 |
| 210 | 5,69 | 6,71 | 34,1 | 263,86 | 193,88 | 44,19 | 126,86 | 1,68 | 0,49 | 0,89 | 114,9 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления:*** |
| Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда +60...+65°С. |
| **Органолептические показатели качества:**  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;• цвет — соответствует виду каши;• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;• запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;• консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. |