***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

***Бутерброды, закуски, салаты***

*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) № 54**

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

Номер рецептуры: 41

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  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное  | 5  |  | 5  | 10  | 10  | 15  | 15  | 20  | 20  |
| ВЫХОД:  |  | 5  | 10  | 15  | 20  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 0,05 | 3,125 | 0,065 | 33 | 0,95 | 0 | 1,5 | 0,01 | 0 | 0 | 25,25 |
| 10 | 0,1 | 6,25 | 0,13 | 66 | 1,9 | 0 | 3 | 0,02 | 0 | 0 | 50,5 |
| 15 | 0,15 | 9,375 | 0,195 | 99 | 2,85 | 0 | 4,5 | 0,03 | 0 | 0 | 75,75 |
| 20 | 0,2 | 12,5 | 0,26 | 132 | 3,8 | 0 | 6 | 0,04 | 0 | 0 | 101 |

***Технология приготовления:***

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 42

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  |
| Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)  | 5,3  | 5  | 10,6  | 10  | 15,9  | 15  | 21,2  | 20  |
| ВЫХОД:  | 5  | 10  | 15  | 20  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 10 | 1,5 | 2,5 | 0 | 36 | 73 | 3,6 | 33,5 | 0,105 | 0,005 | 0,2 | 17 |
| 15 | 2,25 | 3,75 | 0 | 54 | 109,5 | 5,4 | 50,25 | 0,1575 | 0,0075 | 0,3 | 25,5 |
| 20 | 3 | 5 | 0 | 72 | 146 | 7,2 | 67 | 0,21 | 0,01 | 0,4 | 34 |
| 30 | 4,5 | 7,5 | 0 | 108 | 219 | 10,8 | 100,5 | 0,315 | 0,015 | 0,6 | 51 |

***Технология приготовления:***

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

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

## *Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56**

Наименования изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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  |
| Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| **Хлеб пшеничный** | 40  | 40 | 50  | 50 | 60  | 60  |
| ВЫХОД:  | 40  | 50 | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 40 | 3,07 | 0,27 | 17,8 | 68,67 | 7,33 | 12 | 34 | 0,31 | 0,03 | 0,53 | 74,6 |
| 50 | 3,83 | 0,33 | 22,25 | 85,83 | 9,17 | 15 | 42,5 | 0,39 | 0,04 | 0,67 | 93,25 |
| 60 | 4,6 | 0,4 | 26,7 | 103 | 11 | 18 | 51 | 0,47 | 0,05 | 0,8 | 111,9 |

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают куском

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба,

*Консистенция:* хлеба - мягкая,

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:* соответствует виду хлеба

*Запах:* свежего хлеб

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: № 3

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. |
| Сыр  | 16 | 15 | 1,6 | 1,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Хлеб  | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| 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 | 6 | 8,1 | 15,13 | 147 | 193,9 | 4,15 | 96 | 0,6 | 0,1 | 2,12 | 64,35 |
| 80 | 8 | 10,38 | 26,19 | 217,89 | 204,96 | 6,11 | 114,96 | 1,1 | 0,12 | 2,92 | 84,05 |

 **Технологический процесс**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной1,0-1,5 см. Сыр твердый разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**

 Срок реализации – в течение одного часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 час с момента приготовления.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно слоем сливочного масла, а сверху ломтик сыра

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 13

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  |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Огурцы свежие  | 71,3  | 57  | 118,8  |  | 95  |
| Масло растительное  | 3,6  | 3,6  | 6  |  | 6  |
| ВЫХОД:  | 6 | 0  | 100  |  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,2 | 2,65 | 3,9 | 35,58 | 69,9 | 7,18 | 29,01 | 0,29 | 0,04 | 4,7 | 0 |
| 100 | 0,28 | 1,65 | 4,97 | 75,58 | 89,9 | 10,18 | 39,01 | 0,56 | 0,05 | 5,75 | 0,12 |

**Технология приготовления:**

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +150С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам, в меру соленый

*Запах:* огурцов и растительного масла

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): *САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ* И ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 15

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  |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Помидоры свежие  | 33,9  |  | 28,8  | 56,5  |  | 48  |
| Огурцы свежие  | 26,3  |  | 21  | 43,8  |  | 35  |
| Лук репчатый  | 9  |  | 7,6  | 15  |  | 12,6  |
|  масса бланшированного репчатого лука  | -  |  | 7,2  | -  |  | 12  |
|  или лук зеленый  | 9  |  | 7,2  | 15  |  | 12  |
| Масло растительное  | 3,6  |  | 3,6  | 6  |  | 6  |
| ВЫХОД:  |  | 60  | 100  |  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 0,69 | 4,3 | 1,5 | 55,9 | 14,98 | 6,38 | 32,13 | 0,66 | 0,04 | 11,79 | 0 |
| 100 | 1,59 | 5,9 | 8,8 | 78,9 | 17,95 | 11,98 | 52,13 | 0,98 | 0,05 | 12,99 | 0,03 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс 4±20С. Хранение заправленного салата может, осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±20С. Температура подачи не ниже +15 0С.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительном маслом.

*Консистенция:* помидоров и огурцов – упругая, лука - сочная

*Цвет:* помидоров - соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных - белый

*Вкус:* свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый

*Запах:* свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 17

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  |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Огурцы соленые  | 60,6  | 48,6  | 101  |  | 81  |
| Лук репчатый  | 10,8  | 9  | 18  |  | 15  |
|  или лук зеленый  | 11,4  | 9  | 19  |  | 15  |
| Масло растительное  | 3  | 3  | 5  |  | 5  |
| ВЫХОД:  | 6 | 0  | 100  |  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,86 | 7,11 | 4,6 | 66,21 | 83,28 | 3,44 | 21,24 | 0,5 | 0,02 | 6,2 | 1 |
| 100 | 1,99 | 8,6 | 4,6 | 98,93 | 83,28 | 3,44 | 21,24 | 0,5 | 0,04 | 8,2 | 13 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±20С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±20С. Температура подачи не ниже +15 0С.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый *Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 52

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 |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла свежая до 1 января | 73 | 571 | 121,6 | 951 |
|  с 1 января | 78,1 | 571 | 130,1 | 951 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

1 Масса отварной очищенной свеклы

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1 | 3 | 8,92 | 69,98 | 31,09 | 11,5 | 24 | 0,8 | 0,01 | 5,7 | 0 |
| 100 | 1,9 | 5,2 | 14,82 | 58,98 | 51,09 | 19,5 | 34 | 1,6 | 0,09 | 19,7 | 2,12 |

***Технология приготовления:***

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 45

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  |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сентября  | 20,4  | 151 | 34  | 251 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября  | 20,6  | 151 | 34,4  | 251 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря  | 22,1  | 151 | 36,8  | 251 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля  | 23,9  | 151 | 39,8  | 251 |
| \*\*\*с 1 марта  | 25,8  | 151 | 43  | 251 |
| Свекла до 1 января  | 15,3  | 121 | 25,5  | 201 |
| \*\*\*с 1 января  | 16,3  | 121 | 27,2  | 201 |
| Морковь до 1 января  | 11,3  | 91 | 18,9  | 151 |
| \*\*\*с 1 января  | 12,1  | 91 | 20,1  | 151 |
| Огурцы соленые2 | 15  | 12  | 25  | 20  |
| Лук зеленый  | 11,3  | 9  | 18,8  | 15  |
|  или лук репчатый  | 10,7  | 93 | 17,9  | 153 |
| Масло растительное  | 3,6  | 3,6  | 6  | 6  |
| ВЫХОД:  | 60  | 1 | 00  |

1. Масса отварных очищенных овощей
2. С использованием огурцов консервированных без уксуса
3. Масса бланшированного репчатого лука

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1 | 2,2 | 5,1 | 57,02 | 12,3 | 12,5 | 25,8 | 0,8 | 0,1 | 9,75 | 0,1 |
| 100 | 1,5 | 3,27 | 8,89 | 89,69 | 17,38 | 19,68 | 35,89 | 1,2 | 0,13 | 10,87 | 0,2 |

***Технология приготовления:***

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи не ниже +15 0С.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда

*Вкус:* продуктов, входящих в состав блюда

*Запах:* продуктов, входящих в состав блюда

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №63**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ

Номер рецептуры: 59

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  |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь свежая  | 93,8  | 75  |
| Яблоки  | 28,4  | 25  |
| Сахар  | 1  | 1  |
| ВЫХОД:  | 100  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1 | 0,2 | 3,75 | 31,2 | 23,4 | 27,5 | 51,4 | 1,2 | 0,2 | 9,1 | 0 |
| 100 | 1,67 | 0,31 | 8 | 39,1 | 42,86 | 32,8 | 48,33 | 1,89 | 0,26 | 10,3 | 6,1 |

***Технология приготовления:***

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±20С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±20С. Температура подачи не ниже +15 0С.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* оранжевый

*Вкус:* свойственный моркови и яблокам, с сахаром *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 34

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  |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Свекла до 1 января  | 44,3  | 35,4  | 73,8  |  | 59,0  |
|  с 1 января  | 47,2  | 35,4  | 78,7  |  | 59,0  |
| Зеленый горошек консервированный  | 31,4  | 20,4  | 52,4  |  | 34,0  |
| Лук репчатый  | 3,6  | 3  | 6  |  | 5  |
| Масло растительное  | 2,4  | 2,4  | 4  |  | 4  |
| ВЫХОД:  | 60  | 100  |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1 | 1,4 | 5,21 | 44,06 | 74,76 | 11,14 | 25,1 | 0,7 | 0,13 | 4,88 | 0 |
| 100 | 1,9 | 2,5 | 7,24 | 56,16 | 94,8 | 19,14 | 29,1 | 1,49 | 0,14 | 5,89 | 0 |

***Технология приготовления:***

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный бланшированный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом..

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±20С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±20С.

Температура подачи не ниже +15 0С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый

*Запах:* свеклы и растительного масла

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 81

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  |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашеная  | 115,7  | 81  |
| Лук репчатый  | 11,9  | 10  |
| Сахар  | 5  | 5  |
| Масло растительное  | 5  | 5  |
| ВЫХОД:  | -  | 100  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,75 | 1,51 | 4,5 | 51,03 | 35,1 | 8 | 18 | 0,4 | 0,01 | 16 | 0 |
| 100 | 1,75 | 2,51 | 8,61 | 79,03 | 53,1 | 9,6 | 59 | 0,9 | 0,02 | 18 | 0,99 |

***Технология приготовления:***

Квашенуюкапусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой**,** откидывают на сито.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±20С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±20С. Температура подачи не ниже +15 0С.

 **Органолептические показатели качества:**

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая.

Вкус: кисловатый, в меру соленый.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ.

Номер рецептуры: № 46

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. |
| Капуста свежая  | 56,3 | 45,0 | 5,63 | 4,50 |
| Морковь  | 18,8 | 15,0 | 1,88 | 1,50 |
| Яблоки свежие  | 3,57 | 2,5 | 3,57 | 2,50 |
| Лук репчатый  | 6,0 | 5,0 | 0,6 | 0,5 |
| Чеснок  | 1,2 | 1,0 | 0,12 | 0,10 |
| Сахар  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Соль  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| 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 |
| 60 | 0,8 | 0,07 | 7,6 | 29,98 | 98,52 | 11,15 | 21,2 | 0,24 | 0,02 | 17,67 | 14,1 |
| 100 | 1,6 | 0,2 | 9,62 | 39,6 | 115,5 | 17,95 | 28,96 | 0,84 | 0,03 | 19,85 | 16,27 |

**Технологический процесс**

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют соломкой. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примечание: Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из свежей капусты с яблоками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67**

Наименование кулинарного изделия: Овощи натуральные соленые.

 Номер рецептуры: 70.

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 продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Помидоры соленые | 55 | 50 |
| или огурцы соленые | 55 | 50 |
| *Выход* |  | 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 |
| 60 | 1 | 0,1 | 6,8 | 28,4 | 63,8 | 9,5 | 3 | 0,23 | 0 | 8 | 0 |
| 100 | 1,9 | 0,19 | 9,8 | 39,48 | 83,8 | 11,86 | 4,3 | 0,43 | 0 | 11 | 0 |

**Технология приготовления**

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место крепления плодоножки.

 **Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* Огурцы и помидоры сохранили форму.

*Консистенция:* огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

*Цвет:* огурцов - оливковый, помидоров - красный.

*Вкус:* соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленых.

*Запах:* соленых огурцов или помидоров, приятный.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.

Номер рецептуры: № 49

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. |
| Капуста свежая  | 31,3 | 25,0 | 3,13 | 2,50 |
| Морковь  | 18,8 | 15,0 | 1,88 | 1,50 |
| Лук зеленый | 12,5 | 10,0 | 1,25 | 1,0 |
| Перец сладкий | 25,0 | 150 | 2,5 | 1,5 |
| Горошек или кукуруза консервированная  | 30,8  | 20,0 | 3,08 | 2,0 |
| Сахар  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Лимонная кислота  | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Вода кипяченная  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное  | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| 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 |
| 60 | 2,5 | 5,28 | 12,54 | 142,44 | 94,8 | 15,17 | 70,9 | 1 | 0,15 | 11,37 | 129,19 |
| 100 | 1,3 | 6,78 | 17,54 | 186,78 | 114,8 | 25,88 | 88,99 | 1,9 | 0,16 | 16,89 | 219,12 |

**Технологический процесс**

Капусту, морковь, перец, лук нарезают, горошек или кукурузу доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами. Заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром, перед отпуском заправляют растительным маслом, солью.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата витаминного, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с кукурузой и морковью

# Номер рецептуры: 39

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 | 1 порц | 100 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 20,88 | 151 | 2,09 | 1,5 | 34,8 | 251 | 3,48 | 2,5 |
| Кукуруза сахарная консервированная | 24,96 | 15 | 2,5 | 1,5 | 41,6 | 25 | 4,16 | 2,5 |
| Морковь | 18,84 | 151 | 1,88 | 1,5 | 31,4 | 251 | 3,14 | 2,5 |
| Огурцы соленые | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 60 |  | 6 |  | 100 |  | 10 |

### 1- масса вареного очищенного картофеля и вареной очищенной моркови

**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 |
| 60 | 2,41 | 3,9 | 7,2 | 168,02 | 108,62 | 16,17 | 116,62 | 0,04 | 0,1 | 13,47 | 3 |
| 100 | 3,59 | 5,78 | 12,86 | 218,92 | 148,6 | 29,17 | 156,62 | 0,35 | 0,05 | 18,89 | 9,99 |

 **Технология приготовления.**

Картофель и морковь варят, очищают, нарезают кубиками. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезают тонкими ломтиками. В подготовленные овощи добавляют консервированную кукурузу, предварительно прокипяченную. Салат заправляют растительным маслом, укладывают горкой.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* картофель и морковь нарезаны кубиками, соленые огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

*Консистенция:* картофеля и моркови вареных- мягкая, соленых огурцов- сочная, упругая.

*Цвет:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Вкус:* вареного картофеля в сочетании с морковью, огурцами, кукурузой и растительным маслом.

*Запах:* свойственный вареному картофелю, огурцам, с ароматом растительного масла.

#

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком

# Номер рецептуры: 42

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 | 1 порц | 100 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 40,86 | 29,41 | 4,09 | 2,94 | 68,1 | 491 | 6,81 | 4,9 |
| Зеленый горошек консервированный | 15,72 | 10,2 | 1,57 | 1,02 | 26,2 | 17 | 2,62 | 1,7 |
| Огурцы соленые | 18 | 14,4 | 1,8 | 1,44 | 30 | 24 | 3 | 2,4 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 0,36 | 0,3 | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 60 |  | 6 |  | 100 |  | 10 |

### 1- масса вареной очищенной свеклы

**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 |
| 60 | 2,2 | 3,15 | 7,1 | 63 | 62,2 | 11,32 | 9,4 | 0,46 | 0,06 | 9,9 | 0,1 |
| 100 | 3,24 | 4,93 | 11,24 | 84,86 | 84,24 | 19,39 | 12,4 | 1,98 | 0,07 | 12,5 | 2,3 |

# **Технология приготовления.**

Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают,

нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют и припускают. К приготовленным овощам добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку. Салат заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: картофель, огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с огурцами солеными, зеленым горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ «Икра кабачковая»

#  (порциями)

Номер рецептуры: 50

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 |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая | 65 | 60 | 107 | 100 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

**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 |
| 60 | 2,27 | 6,6 | 2 | 79,13 | 168,6 | 11,9 | 97,2 | 0,02 | 0,15 | 5,2 | 0 |

***Технология приготовления****:*

Банки с икрой кабачковой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру прогревают перед раздачей.

 **Органолептические показатели качества:**

Икры кабачковой: *консистенция* густой сметаны, не допускается жидкая консистенция.

 *Цвет* от светлого до темного желто-оранжевого.

*Вкус и запах* кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.

|  |
| --- |
| УтверждаюДиректор МБОУ СОШ с.Константиновка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с сельдьюНомер рецептуры: 36Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов**  |   **Масса** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Салат картофельный (овощной набор)  | - | 810 |
| Сельдь | 417 | 200 |
| Выход  | - | 1000 |
|  **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 |
| 60 | 1,37 | 3,2 | 5,6 | 51,5 | 13,38 | 12,09 | 58,2 | 0,43 | 0,05 | 0,6 | 1,19 |
| 100 | 2,37 | 4,29 | 7,6 | 71,5 | 19,38 | 17,09 | 78,2 | 1,18 | 0,08 | 0,8 | 1,99 |

 **Технология приготовления**Сельдь разделывают на филе ( мякоть ) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.**Органолептические показатели качества:** *Внешний вид:* картофельный салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху уложены кусочки филе сельди.*Консистенция:* картофеля варено – мягкая, сырых овощей – упругая, хрустящая, сельди – нежная. *Цвет:* свойственный продуктам, входящим в состав салата.*Вкус:* умеренно соленый, свойственный овощам и сельди.*Запах:* приятный, свойственный входящим в состав продуктам. |