***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

***Супы***

*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) № 30**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.**

Номер рецептуры: № 99

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 | 10,0 | 8,0 | 1,0 | 0,8 |
| Картофель | 26,7 | 20,0 | 2,67 | 2,0 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Зеленый горошек | 4,6 | 3,0 | 0,46 | 0,3 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода | 75,0 | 75,0 | 0,75 | 0,75 |
| Соль | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| 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 |
| 200 | 17,5 | 3,6 | 50,9 | 316,01 | 271,06 | 43,13 | 330,24 | 2,7 | 0,44 | 9,74 | 6,2 |
| 250 | 21,59 | 4,8 | 59,4 | 401,21 | 291,97 | 61,05 | 380,21 | 3,98 | 0,5 | 9,74 | 14,9 |

**Технологический процесс**

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками. За 10 -15 минут до окончания варки добавляют пассированные овощи, зеленый горошек, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной и мясными продуктами.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа из овощей, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 82

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 | 40 | 32 | 50 | 40 |
| \*\*\*с 1 января | 42,6 | 32 | 53,3 | 40 |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 20 | 16 | 25 | 20 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 21,3 | 16 | 26,7 | 20 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,9 | 16 | 28,6 | 20 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 24,6 | 16 | 30,8 | 20 |
| \*\*\*с 1 марта | 26,7 | 16 | 33,3 | 20 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Лимонная кислота | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 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 | 1 | 10,2 | 18 | 84,1 | 86 | 6,9 | 22,2 | 1,1 | 0,01 | 6,1 | 15 |
| 250 | 3,94 | 15,2 | 18 | 115,16 | 86 | 6,9 | 22,2 | 1,1 | 0,08 | 8 | 46,52 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

*Консистенция:* свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 88

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 |
| Капуста свежая | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 30 | 24 | 37,5 | 30 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 32 | 24 | 40 | 30 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 34,3 | 24 | 42,9 | 30 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 37 | 24 | 46,2 | 30 |
| \*\*\*с 1 марта | 40 | 24 | 50 | 30 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сметана | 10 | 10 | 5 | 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 | 1,2 | 5,01 | 5,75 | 69,9 | 31,46 | 6,8 | 63,1 | 0,39 | 0,05 | 8,77 | 0 |
| 250 | 1,9 | 7,31 | 9,95 | 98,9 | 41,46 | 11,88 | 71,1 | 0,93 | 0,07 | 9,27 | 0,56 |

***Технология приготовления:***

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду заклады­вают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками.Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

*Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продукта

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 104

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 сент. | 100 | 80 | 1252 | 100 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 133,3 | 100 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 142,8 | 100 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 153,8 | 100 |
| \*\*\*с 1 марта | 133,3 | 80 | 166,7 | 100 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **На фрикадельки:** |  |  |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) б/к | 18,8 | 17,1 | 54 | 40 |
| Лук репчатый | 1,8 | 0,2 | 4 | 3,5 |
| Вода | 0,2 | 0,2 | 3,5 | 3,5 |
| Яйцо | 1,25 | 1,2 | 1/10 | 1,/10 |
| ВЫХОД: | 200/20 | | 250/35 | |

**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 | 5,33 | 4,52 | 15,38 | 153,9 | 85,42 | 12,01 | 43,97 | 0,4 | 0,02 | 9,9 | 18,98 |
| 250 | 7,83 | 5,92 | 18,38 | 237,84 | 115,42 | 20,31 | 53,97 | 0,7 | 0,03 | 10,91 | 28,98 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерован­ные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Фрикадельки: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформо­ванные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные

*Цвет:*  супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34**

Наименование кулинарного изделия: Рассольник ленинградский**.**

Номер рецептуры: 96.

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* |
| Картофель | 100 |  |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 5 | 5 |
| Морковь | 13 | 12,22 |
| Лук репчатый | 8 | 7 |
| Огурцы соленые | 17 | 17 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Говядина бескостная | 20 | 20 |
| Вода | 225 | 225 |
| Соль | 2 | 2 |
| *Выход* |  |  |

**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 | 1,88 | 3,08 | 13,41 | 91,85 | 21,16 | 15,72 | 57,5 | 0,78 | 0,08 | 5,03 | 0 |
| 250 | 2,98 | 5,58 | 19,91 | 125,85 | 35,96 | 25,72 | 78,5 | 1,88 | 0,12 | 6,28 | 0 |

**Технологический процесс**

Рис или перловую крупу предварительно перебирают, моют. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, а через 5-10 минут вводят пассированные на растительном масле репчатый лук и морковь, припущенные соленые огурцы (предварительно очищенные от грубой кожицы и семян). Все перемешивают и варят до полной готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид* —консистенция жидкая.

*Цвет* — цвет соответствует рецептурным компонентам.

*Вкус и запах* — приятный аромат рассольника ленинградского, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35**

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

Номер рецептуры: 111

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 |
| Макаронные изделия | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Томатная паста | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 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 | 2,1 | 4 | 10,6 | 96 | 39 | 31,1 | 49,9 | 1 | 0,01 | 0,8 | 0 |
| 250 | 2,75 | 4,3 | 12,1 | 119,8 | 75,5 | 20,04 | 65,95 | 1,98 | 0,01 | 2,6 | 6,1 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду (бульон) кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

*Консистенция:* овощи мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:*  супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ Номер рецептуры: 87

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 |
| Консервы рыбные в собственном соку | 32 | 32 | 40 | 40 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 70 | 56 | 87,5 | 70 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 74,7 | 56 | 93,3 | 70 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 80 | 56 | 100 | 70 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 86,2 | 56 | 107,7 | 70 |
| \*\*\*с 1 марта | 93,3 | 56 | 116,7 | 70 |
| Морковь до 1 января | 16 | 13 | 20,3 | 16,25 |
| \*\*\*с 1 января | 17,3 | 13 | 21,7 | 16,25 |
| Лук репчатый | 7,6 | 6 | 9,5 | 7,5 |
| Крупа рисовая | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | 200 | | 2 | 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 | 5,05 | 8 | 19 | 136,9 | 82,24 | 45,9 | 177,24 | 0,5 | 0,28 | 7,3 | 34,1 |
| 250 | 7,18 | 11,8 | 27 | 198,9 | 98,24 | 69,6 | 207,94 | 1,9 | 0,33 | 9,3 | 104,1 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 1-15 минут до окончания варки закладывают продварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности.За 5 минут до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:*  бульона - золотисто–серый, овощей - натуральный

*Вкус:* рыбы, овощей и риса, в муре соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ.**

Номер рецептуры: № 54

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. |
| Картофель | 26,7 | 20,0 | 2,67 | 2,0 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Клецки готовые | - | 26,0 | - | 2,60 |
| Масло растительное | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Бульон или вода | 75,0 | 75,0 | 7,5 | 7,5 |
| Соль | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| 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 |
| 200 | 2,2 | 3,9 | 1,53 | 96,16 | 99,43 | 15,64 | 81,07 | 0,2 | 0 | 11,54 | 31,5 |
| 250 | 3,21 | 6,12 | 3,87 | 118,26 | 109,43 | 23,64 | 98,07 | 0,79 | 0 | 13,34 | 91,5 |

**Технологический процесс**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют соль. Клецки варят отдельно в небольшом количестве бульона или воды небольшими партиями до готовности и кладут в суп при отпуске.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа картофельного с клецками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЛЕЦКИ**

Номер рецептуры: № 109

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

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 | 30,8 | 30,8 | 3,08 | 3,08 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Яйцо | 2 и 1/5 шт. | 88,0 | 220 шт. | 8,8 |
| Вода или молоко | 48,3 | 48,3 | 4,83 | 4,83 |
| Соль | 9,0 | 9,0 | 0,9 | 0,9 |
| Масса теста | - | 90,0 | - | 9,0 |
| 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 |
| 100 | 1,72 | 5,65 | 0,13 | 58,27 | 55,14 | 1,99 | 26,65 | 0,71 | 0 | 0 | 0,09 |

**Технологический процесс**

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. Помешивая всыпают муку и заваривают тесте, которое не переставая помешивать, прогревают в течении 5-10 минут. Затем массу охлаждают до температуры 60-70 градусов. Добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Далее тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10 -15 гр. Для варки клецек на 1 кг используют 5 литров жидкости. Варят при слабом огне в течении 5-7 минут.

**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. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид* —изделие проваренное, оформленное.

*Цвет* — цвет соответствует рецептурным компонентам.

*Вкус и запах* — приятный вкус и аромат свежеприготовленных клецек без постороннего вкуса и запаха.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39**

Наименование кулинарного изделия (блюда). Суп картофельный с фасолью

Номер рецептуры: № 102

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 |
| Картофель | 66,75 | 50 | 6675 | 5000 |
| Фасоль | 20,25 | 20 | 2025 | 2000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1200 | 1000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1250 | 1000 |
| Петрушка | 3,25 | 2,5 | 325 | 250 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Бульон или вода | 175 | 175 | 17500 | 17500 |
| Выход: |  | 250 |  | 25000 |

**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 | 2 | 3,01 | 13,2 | 129 | 45 | 25,3 | 63,5 | 1,8 | 0,11 | 4,66 | 0 |
| 250 | 4,6 | 4,01 | 19,92 | 206,36 | 85 | 35,7 | 76,5 | 3,8 | 0,14 | 6,64 | 0,99 |

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку-мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* картофель нарезан кубиками, фасоль-целый.

*Консистенция:* картофель и бобовые-мягкие.

*Цвет:* светло-жёлтый.

*Вкус:* свойственный фасоли, умеренно солёный.

*Запах:* фасоли, кореньев и лука.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп - лапша домашняя с курицей

**Номер рецептуры: 113,114**

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 |
| Варка бульона | | | | |
| Куры 1 кат. п/п | 46/40,48 | 32/28,16 | 4,6/4,04 | 3,2/2,81 |
| Морковь | 13/11,44 | 10/8,8 | 1,3/1,14 | 1,0/0,88 |
| Корень петрушки | 7/6,16 | 4/3,52 | 0,7/0,62 | 0,4/0,35 |
| Лук репчатый | 10/8.8 | 7/6,16 | 1,0/0,88 | 0,7/0,61 |
| Вода | 500/440 | 500/440 | 50,0/44 | 50,0/44 |
| Лапша домашняя | | | | |
| Мука пшеничная | 28/2,64 | 28/24,64 | 2,8/2,46 | 2,8/2,46 |
| Мука на подпыл | 1/0,88 | 1/0,88 | 0,1/0,088 | 0,1/0,088 |
| Яйца | 1/5 шт/1/4шт | 8/7,04 | 0,8/0,70 | 0,8/0,70 |
| Вода | 5/4,4 | 5/4,4 | 0,5/0,44 | 0,5/0,44 |
| Выход подсушенной лапши |  | 32/28,16 |  | 3,2/2,82 |
| Суп-лапша домашняя | | | | |
| Лапша домашняя |  | 32/28,16 |  | 3,2/2,8 |
| Масса вареной лапши |  | 80/70,4 |  | 8,0/7,04 |
| Лук репчатый | 19/16,72 | 16/14,08 | 1,9/1,9 | 16/14,08 |
| Масло сливочное | 8/7,04 | 8/7,04 | 0,8/0,70 | 0,8/0,70 |
| Бульон или вода | 380/334,4 | 380/334,4 | 38,0/33,44 | 38,0/33,44 |
| Выход супа |  | 400/350 |  | 40,0/35.2 |
| Курица отварная |  | 20/17,6 |  | 0,2/0,18 |
| Выход супа с курицей отварной |  | 400/20  350/17,6 |  | 400/2  350/2 |

**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 | 10,3 | 4,33 | 86,1 | 304,2 | 89,36 | 41,15 | 116,89 | 0,35 | 0,22 | 0 | 52 |
| 250 | 12,6 | 5,74 | 106,1 | 388,2 | 109,36 | 57,97 | 136,89 | 1,1 | 0,24 | 0 | 68,6 |

**Технология приготовления**

Яйцо предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями п. 8.14. СанПиНа 2.4.5. 2409-08.

Варка бульона: подготовленную птицу закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, ре­жут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут пассерованный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. Отпускают суп с отварной курицей.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа лапша сохранила форму

*Консистенция*: лука – мягкая; лапши – хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет*: супа – золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

*Вкус*: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

*Запах:*пассерованных овощей и лапши.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с бобовыми с мясом и картофелем**

**Номер рецептуры: 102/241**

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с бобовыми с мясом и картофелем**

**Номер рецептуры: 102/241**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 |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина | 34 | 26 | 3,4 | 2,6 |
| Морковь | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Петрушка (корень) | 7 | 4 | 0,7 | 0,4 |
| Лук репчатый | 10 | 7 | 1,0 | 0,7 |
| Вода | 500 | 500 | 50 | 50 |
| Варка супа | | | | |
| Картофель | 133 | 80 | 13,3 | 8,0 |
| Горох лущеный | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 |
| Морковь | 20 | 16 | 2,0 | 1,6 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Бульон или вода | 280 | 280 | 28,0 | 28,0 |
| Выход супа |  | 400 |  | 40,0 |
| Говядина отварная |  | 15 |  | , |
| Выход супа с мясом |  | 400/15 |  | 4,0/1,5 |

**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 |
| 200 | 4,24 | 4,55 | 6,97 | 129,4 | 98,9 | 14 | 54 | 0,1 | 0,01 | 5,6 | 14,8 |
| 250 | 6,24 | 6,57 | 8,87 | 198,49 | 116,9 | 18,1 | 74,14 | 0,46 | 0,02 | 8,8 | 25,8 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Варка супа: картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:*в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

*Консистенция:*картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* светло – желтый (горчичный)

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху.

*Запах:* гороха, пассерованных кореньев и лука

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой (перловый)**

**Номер рецептуры: *98***

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой (перловый)**

**Номер рецептуры: *98***

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 |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина | 32,92/29,92 | 26/22,88 | 3,4/3,0 | 2,6/2,29 |
| Морковь | 13/11,44 | 10/8,8 | 1,3/1,14 | 1,0/0.88 |
| Петрушка (корень) | 7/6,16 | 4/3,52 | 0,7/6,61 | 0,4/0,35 |
| Лук репчатый | 10/8,8 | 7/6,16 | 1,0/0,88 | 0,70,62 |
| Вода | 500/440 | 500/440 | 50,0/44 | 50,0/44 |
| Варка супа | | | | |
| Капуста свежая | 60/52,8 | 48/42,24 | 6,0/5,28 | 4,8/4,22 |
| Картофель | 67/58,96 | 40/35,2 | 6,7/5,9 | 4,0/3,52 |
| Крупа перловая, | 16/14,08 | 16/14,08 | 1,6/1,40 | 1,6/1.40 |
| Морковь | 20/17,6 | 16/14,08 | 2,0/1,76 | 1,6/1.40 |
| Лук репчатый | 19/16,72 | 16/14,08 | 1,9/1,67 | 1,6/1.40 |
| Масло сливочное | 8/7,04 | 8/7.04 | 0,8/0,70 | 0,8/0/70 |
| Бульон или вода | 340/299,2 | 340 299,2 | 34,0/29,92 | 34,0/29,92 |
| Выход супа |  | 400/350 |  | 40,0/35,2 |
| Говядина отварная |  | 15/13,2 |  | 1,5/1,32 |
| Сметана | 11/9,68 | 11/9,68 | 1,1/0.97 | 1,1/0,97 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 400/15/10  350/13,2/9 |  | 40/1,5/1  35,2/1,32/0.88 |

**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 | 3,8 | 2 | 15,66 | 92,57 | 40,1 | 21 | 167 | 1 | 0,1 | 9 | 0 |
| 250 | 5,87 | 3,8 | 26,66 | 128,57 | 60,1 | 29,9 | 197 | 2,8 | 0,11 | 9,3 | 7,8 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид*: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезан­ные кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

*Консистенция* картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разва­рившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:*супа - золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

*Вкус:*умеренно соленый, картофеля, пассерованных ово­щей, крупы.

*Запах:*пассерованных овощей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждаю  Директор МБОУ СОШ с.Константиновка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43**  **Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой ,с мясом**  (Суп картофельный с крупой (гречневый) с мясом Кур) Номер рецептуры 101  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** |
| Картофель | 400 | 300 |
| Мясо кур | 32,4 | 31 |
| Крупа: перловая, овсяная, пшеничная, гречнева | 40 | 40 |
| Или рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 20 | 20 |
| Или манная | 30 | 30 |
| морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Бульон или вода |  |  |
| Для круп пшеничной, овсяной, перловой | 700 | 700 |
| Для остальных круп | 750 | 750 |
| 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 | | 200 | 1,4 | 2,27 | 50,9 | 174,2 | 39,6 | 12,22 | 62,68 | 0,5 | 0,1 | 2,5 | 0 | | 250 | 1,82 | 3,27 | 69,9 | 264,2 | 57,6 | 23,21 | 92,68 | 1,73 | 0,13 | 2,9 | 0,18 |   **Технология приготовлениия**  Лук мелко рубят , морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают.  Картофель нарезают кубиками.  В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель , пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.  Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с подготовленными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.  **Органолептические показатели качества:**  *Внешний вид:* картофель и овощи нарезаны кубиками  Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась  *Цвет*: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло – оранжевый  *Вкус*: картофеля и овощей, умеренно соленый  *Запах*: овощей, вареной крупы | | |

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП РИСОВЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

и томатной пастой (харчо)

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: 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, с. 86

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к | 32,4 | 31 | 24,3 | 22,2 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 100 | 60 | 125 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа рисовая | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Томатная паста (25%) | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 200/20 | | 25 | /15  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 |
| 200 | 8,1 | 1,36 | 39,76 | 118,12 | 15,2 | 16,3 | 85,8 | 0,8 | 0,2 | 7,1 | 0 |
| 250 | 10,48 | 1,96 | 51,98 | 236,24 | 18,9 | 18,9 | 105,8 | 1,2 | 0,25 | 8,9 | 0,5 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, после закипания закладывают подготовленную крупу, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Говядину отваривают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель, овощи и рисовая крупа

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:*  супа – золотисто-красный, жира на поверхности –оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю, овощам и мясу *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам