***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

***Напитки, фрукты***

*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

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 1**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: № 376

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 |
| Чай высшего или 1-го сорта | 1 | 1 |
| Сахар  | 15 | 15 |
| ВЫХОД: | 200 |

**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 |
| 180 | 0,43 | 0 | 8,6 | 36,9 | 28,4 | 4,5 | 19,8 | 1 | 0 | 0,27 | 0 |
| 200 | 0,53 | 0 | 9,3 | 38 | 32 | 5 | 22 | 2 | 0 | 0,3 | 0 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 75°С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 2**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ .

Номер рецептуры: № 377

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

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай – заварка  | 50 | 50  | 5,0 | 5,0 |
| Сахар  | 15 | 15 | 1,5 | 1.5 |
| Лимон  | 8 | 7 | 0,8 | 0.7 |
| Вода  | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход  | 200/15/7 | 20,0/1,5/0,7 |

**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 | 0,13 | 0,02 | 14,2 | 63 | 15,2 | 2,5 | 5,4 | 0,36 |   | 3,83 |   |

**Технологический процесс**

 Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента , без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

## Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР, РЯЖЕНКА

Номер рецептуры: 966

 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  |
| Кефир  | 206  | 200  |
|  или ряженка  | 206  | 200  |
| ВЫХОД:  | -  | 200  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
| Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | С  | А  |
| Кефир  | 5,80  | 5,00  | 8,00  | 106,00  | 240  | 28,0  | 190  | 0,20  | 0,08  | 1,40  | 0,04  |
| \*\*ряженка  | 5,80  | 5,00  | 8,40  | 108,00  | 248  | 28,0  | 184  | 0,20  | 0,04  | 0,60  | 0,08  |

***Технология приготовления:***

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* густая жидкость белого или светло-кремового цвета

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная

*Цвет:*  кефира - белый, ряженки - со светло-кремовым оттенком *Вкус:* молочно-кислый

*Запах:* кисломолочных продуктов

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 4**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 382

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 |
| Какао-порошок | 4 | 4 |
| Сахар  | 20 | 20 |
| Молоко  | 100 | 100 |
| Вода | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | 200 |

**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 |
| 200 | 3 | 3,7 | 19,5 | 139,99 | 149,22 | 10,02 | 80 | 0,21 | 0,06 | 1,58 | 14,4 |

***Технология приготовления:***

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  светло-шоколадный

*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 5**

Наименование блюда: КИСЕЛЬ НА ПЛОДОВЫХ ИЛИ ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТАХ (витаминизированный)

Номер рецептуры: **№ 332**

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)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | на 1 порцию блюда  | на 100 порций блюда |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| [Кисель из концентрата](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/14/149.php) | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 10 | 10 | 1 | 1 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Аскорбиновая кислота до 10 лет | - | 0,060 | - | 0,006 |
| Аскорбиновая кислота 11 лет и старше | - | 0,070 | - | 0,007 |
| Выход: | - | 200 |  | 20 |

 **Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 180 | 0,03 | 0,7 | 33,1 | 129,3 | 51,1 | 6,2 | 19,9 | 0,2 | 0,05 | 3,9 | 0,5 |
| 200 | 0,04 | 0,9 | 48,3 | 138 | 160,2 | 7,8 | 22,4 | 0,23 | 0,1 | 5,3 | 0,8 |

**Технология приготовления**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения.

***Витаминизация:***

Таблетки (порошок) аскорбиновой кислоты, рассчитанный по числу порций (или соответственно отвешенную аскорбиновую кислоту в порошке), кладут в чистую посуду, куда заранее налито небольшое количество (100 - 200 мл) жидкой части блюда, подлежащего витаминизации, и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником.

Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

Препараты витаминов вводятся в третьи блюда при определенной температуре последних: температура компота должна быть 15 С градусов, киселя  - 35 С градусов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 6**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ.

Номер рецептуры: № 379

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.

 **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.).

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Кофейный напиток  | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар  | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Молоко  | 500 | 500 | 50,0 | 50,0 |
| Вода  | 600 | 600 | 60,0 | 60,0 |
| 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 |
| 200 | 3 | 2,7 | 15,6 | 99,4 | 165,5 | 24 | 91,5 | 0,1 | 0,04 | 1,3 | 15 |

 **Технологический процесс**

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченное молоко, сахар и доводят до кипения.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Перед подачей порционируют в стаканы.Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая, однородная без комков.

Цвет — цвет светло-коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного кофейного напитка, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

 Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 7**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ – ЗАВАРКА

Номер рецептуры: № 375

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.

 **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.).

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай  | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода  | 1080 | 1080 | 108,0 | 108,0 |
| 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 |
| 200 | 0,04 | 0,1 | 0,08 | 2,8 | 29,62 | 8,4 | 12,3 | 0,36 | 0,002 | 0,2 | 2 |

 **Технологический процесс**

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

 **Требования к оформлению, реализации и хранению**Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной заварки, вкус характерный для рецептурного компонента , без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

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  |
| Молоко  | 211  | 200  |
| ВЫХОД:  | -  | 200  |

**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 |
| 200 | 4,13 | 5 | 9 | 113 | 230 | 18 | 160 | 0,4 | 0,1 | 2,8 | 0,02 |

***Технология приготовления:***

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности

### *Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  белый, с кремовым оттенком

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый

*Запах:* приятный,кипяченого молока

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 9**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ФРУКТОВЫЙ

Номер рецептуры: 389

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 |
| Соки овощные, или фруктовые и ли ягодные | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 180 | 0,9 | 0 | 18,18 | 76,32 | 12,6 | 7,2 | 12,6 | 2,52 | 0,02 | 3,6 | 0 |
| 200 | 1 |   | 20,2 | 84,8 | 34 | 8 | 14 | 3,1 | 0,02 | 4,8 | 0 |

**Технология приготовления**

Сок, выпускаемый промышленность, разливают в стаканы порциями, непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

**Внешний вид: сок налит в стакан.**

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 10**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

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 |
| Сухофрукты  | 25 | 24 | 2,5 | 2,4 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход |  | 200 |  | 20 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 180 | 0,04 | 0,36 | 22,3 | 84,8 | 5,8 | 0 | 3,24 | 0,16 | 0,01 | 1 | 0 |
| 200 | 1 |  0,58 | 24,2 | 95,8 | 6,8 | 0,2 | 4,5 | 0,3 | 0,02 | 1,6 | 0 |

**Технология приготовления**

 Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 11**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Номер рецептуры: 242

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  |
| Яблоки или груши  | 45,4  | 40  |
| Вода  | 172  | 172  |
| Сахар  | 24  | 24  |
| Кислота лимонная  | 0,2  | 0,2  |
| ВЫХОД:  | 200  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 180 | 0,12 | 0,14 | 65 | 184 | 18,1 | 0,63 | 3 | 0,95 | 0,04 | 0,91 | 58,3 |
| 200 | 0,14 |  0,2 | 74 | 206 | 20,2 | 0,72 | 3,56 | 1,2 | 0,05 | 1,3 | 60,2 |

***Технология приготовления:***

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов - мягкая

*Цвет:*  от светло-желтого до светло-розового

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод *Запах:* соответствует виду плодов или ягод

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

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

**Технологическая карта кулинарного блюда № 12**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯБЛОКО

Номер рецептуры: № 338

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | брутто, г | нетто, г |
| яблоко  | 227 | 200 |
| Выход  |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 37 | 36 | 9 | 11 | 1 | 0,03 | 8,8 | 0 |

Технология приготовления: яблоки тщательно вымыть, раздать поштучно