



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептов 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 рецептов 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство «ПРОФИКС» Санкт-Петербург, 2003 г.
6. 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.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

Холодные блюда Бутерброды и салаты

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки (п.6.29 СанПиН 2.4.5.249-08).

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже +15°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 107

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сентября	20,4	15 ¹	34	25 ¹
***с 1 сентября по 31 октября	20,6	15 ¹	34,4	25 ¹
***с 1 ноября до 31 декабря	22,1	15 ¹	36,8	25 ¹
***с 1 января по 28-29 февраля	23,9	15 ¹	39,8	25 ¹
***с 1 марта	25,8	15 ¹	43	25 ¹
Свекла до 1 января	15,3	12 ¹	25,5	20 ¹
***с 1 января	16,3	12 ¹	27,2	20 ¹
Морковь до 1 января	11,3	9 ¹	18,9	15 ¹
***с 1 января	12,1	9 ¹	20,1	15 ¹
Огурцы соленые ²	15	12	25	20
Лук зеленый	11,3	9	18,8	15
или лук репчатый	10,7	9 ³	17,9	15 ³
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

¹ Масса отварных очищенных овощей

² С использованием огурцов консервированных без уксуса

³ Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком зеленым											
60	0,81	3,70	4,61	54,96	20,13	12,81	24,10	0,53	0,03	7,95	0,00
100	1,35	6,16	7,69	91,60	33,55	21,35	40,17	0,88	0,05	13,25	0,00
С луком репчатым											
60	0,82	3,71	5,06	56,88	13,92	12,45	26,98	0,51	0,04	6,15	0,00
100	1,36	6,18	8,44	94,80	23,20	20,75	44,97	0,85	0,06	10,25	0,00

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 °С.

Требования к качеству:

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

Технологические карты блюд. Сборник рецептов для питания школьников - часть 1

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: № 309

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

1. Область применения

Образовательное учреждение

2. 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.).

3. Рецепт

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

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
8,77	9,35	57,93	1,55	13,70	73,37	1,55

Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
-	0,16	0,03	-	0,16	16,86	-	-	-	5,31	1,68	1,01

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи $+65^{\circ}\text{C}$. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Показатели качества		Норматив	Факт
Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид
Цвет	Цвет	Цвет	Цвет
Вкус	Вкус	Вкус	Вкус
Запах	Запах	Запах	Запах

Показатели качества		Норматив	Факт
Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид
Цвет	Цвет	Цвет	Цвет
Вкус	Вкус	Вкус	Вкус
Запах	Запах	Запах	Запах

Показатели качества		Норматив	Факт
Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид
Цвет	Цвет	Цвет	Цвет
Вкус	Вкус	Вкус	Вкус
Запах	Запах	Запах	Запах

Показатели качества		Норматив	Факт
Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид	Внешний вид
Цвет	Цвет	Цвет	Цвет
Вкус	Вкус	Вкус	Вкус
Запах	Запах	Запах	Запах

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ.**

Номер рецептуры: № 382

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на какао с молоком, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. 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.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Какао – порошок	20	20	0,2	0,2
Сахар	100	100	10,0	10,0
Молоко	500	500	50,0	50,0
Вода	55-0	550	55,0	55,0
Выход	100,0		10,	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

4.Химический состав, витамины и микроэлементы																							
В 100 граммах данного блюда содержится																							
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.																	
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe											
2,86		2,88		19,21		89,71		13,03		89,51		0,46											
Витамины																							
А, мг.		В1, мг.		В2, мг.		В5, мг.		В 6, мг.		В9, мкг.		В12, мкг.		С, мг.		D, мкг.		Е, мг		Н, мкг.		РР, мг	
0,01		0,03		0,15		-		0,04		5,03		0,29		0,96		0,03		0,15		2,37		0,12	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 109,49

5. Технологический процесс

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы. Затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, без осадка и комочков.

Цвет — Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного какао с молоком, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ
РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 302

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую, и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

2. 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.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	45,9	45,9	4,59	4,59
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

4.Химический состав, витамины и микроэлементы.

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
0,38		64,16		0,62		91,11	0,95	14,77	0,80		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,77	-	0,07	-	-	-	-	-	0,15	1,71	-	0,03

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 581,38

5. Технологический процесс

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упечь около 2,5 часов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе или подают отдельно в стакане. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — гречка полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

		I ПОРЦИЯ	
		ГОТОВА, ГР.	ИШТО, ГР.
		31.3	15.0
		18.0	15.0
		12.2	10.0
		25.0	15.0
		10.5	10.0
		2.0	5.0
		1.5	1.5
		5.0	5.0
		5.0	5.0
		2.0	2.0
		Всего	
		4. Характеристика	
		5. Составляющие	
		6. Составляющие	
		7. Составляющие	
		8. Составляющие	
		9. Составляющие	
		10. Составляющие	
		11. Составляющие	
		12. Составляющие	
		13. Составляющие	
		14. Составляющие	
		15. Составляющие	
		16. Составляющие	
		17. Составляющие	
		18. Составляющие	
		19. Составляющие	
		20. Составляющие	
		21. Составляющие	
		22. Составляющие	
		23. Составляющие	
		24. Составляющие	
		25. Составляющие	
		26. Составляющие	
		27. Составляющие	
		28. Составляющие	
		29. Составляющие	
		30. Составляющие	
		31. Составляющие	
		32. Составляющие	
		33. Составляющие	
		34. Составляющие	
		35. Составляющие	
		36. Составляющие	
		37. Составляющие	
		38. Составляющие	
		39. Составляющие	
		40. Составляющие	
		41. Составляющие	
		42. Составляющие	
		43. Составляющие	
		44. Составляющие	
		45. Составляющие	
		46. Составляющие	
		47. Составляющие	
		48. Составляющие	
		49. Составляющие	
		50. Составляющие	
		51. Составляющие	
		52. Составляющие	
		53. Составляющие	
		54. Составляющие	
		55. Составляющие	
		56. Составляющие	
		57. Составляющие	
		58. Составляющие	
		59. Составляющие	
		60. Составляющие	
		61. Составляющие	
		62. Составляющие	
		63. Составляющие	
		64. Составляющие	
		65. Составляющие	
		66. Составляющие	
		67. Составляющие	
		68. Составляющие	
		69. Составляющие	
		70. Составляющие	
		71. Составляющие	
		72. Составляющие	
		73. Составляющие	
		74. Составляющие	
		75. Составляющие	
		76. Составляющие	
		77. Составляющие	
		78. Составляющие	
		79. Составляющие	
		80. Составляющие	
		81. Составляющие	
		82. Составляющие	
		83. Составляющие	
		84. Составляющие	
		85. Составляющие	
		86. Составляющие	
		87. Составляющие	
		88. Составляющие	
		89. Составляющие	
		90. Составляющие	
		91. Составляющие	
		92. Составляющие	
		93. Составляющие	
		94. Составляющие	
		95. Составляющие	
		96. Составляющие	
		97. Составляющие	
		98. Составляющие	
		99. Составляющие	
		100. Составляющие	

Технологическая карта № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ
ВИТАМИННЫЙ.**

Номер рецептуры: № 49

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат витаминный, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. 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.).

3. Рецепт

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 кипяченая	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	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах блюда с зеленым горошком. Энерг. ценность (ккал): 187,24						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe

8,29		6,80		24,73		74,81		42,79		121,45		3,48	
Витамины													
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг		
0,27	0,27	0,09	-	0,15	10,95	-	18,95	-	5,81	6,37	0,99		
В 100 граммах блюда с кукурузой. Энерг. ценность (ккал): 198,93													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Са		Mg		P		Fe	
4,14		8,02		10,95		52,23		41,81		112,28		1,75	
Витамины													
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг		
0,37	0,14	0,05	-	0,22	14,22	-	18,95	-	4,63	7,02	0,96		

5. 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.

6. 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.

6.1. 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.

Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ
КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ.

Номер рецептуры: № 47

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

1. Область применения

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
И ЗЕЛЁНОГО
ГОРОШКА.

Номер рецептуры: № 53

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из свеклы и зеленого горошка, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. 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.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Свекла	63,9	50,0	6,39	5,0
Зелёный горошек	38,5	25,0	3,85	2,5
Яблоки свежие	25,7	18,0	2,57	1,8
Лук репчатый	6,0	5,0	0,6	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	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

4.Химический состав, витамины и микроэлементы											
В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
11,56		8,40		30,09		73,66	56,78	170,04	5,48		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,01	0,40	0,10	-	0,18	9,22	-	4,05	-	7,91	9,52	1,19
() = 100 гр. данного блюда: 234,73											

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 234,73

5. Технологический процесс

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке, лук мелко шинкуют соломкой. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, горошек охлаждают. Подготовленные овощи соединяют, при раздаче добавляют масло растительное и соль.

6. 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.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из свеклы с зеленым горошком, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: № 312

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на пюре картофельное, предназначено для школьной столовой

2. 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.).

3. Рецепт

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

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
2,34		16,71		3,79		113,59	11,10	73,32	0,25		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,18	0,03	0,17	-	0,03	3,89	0,31	1,01	0,07	0,44	2,49	0,08

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 174,02

5. Технологический процесс

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12°C. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают картофель на гарнир. Температура подачи $+65^{\circ}\text{C}$. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ –

ЗАВАРКА

Номер рецептуры: № 375

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на чай - заварку, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. 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.).

3. Рецепттура

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	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

4.Химический состав, витамины и микроэлементы																							
В 100 граммах данного блюда содержится																							
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.																	
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe											
0,18		0,04		0,03		4,54		4,03		7,55		0,75											
Витамины																							
А, мг.		В1, мг.		В2, мг.		В5, мг.		В 6, мг.		В9, мкг.		В12, мкг.		С, мг.		D, мкг.		Е, мг		Н, мкг.		РР, мг	
0		0		0		0		0		0		0,09		-		-		-		-		0,07	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 1,29

5. 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 кипятком.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению Температура подачи чая в горячем виде +75° 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.

6.1. 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.

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ.**

Номер рецептуры: № 204

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные сыром, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

2. 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.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Масса отварных макарон	-	100	35,0	35,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	3	3	0,3	0,3
Сыр	22	20	2,2	2,0
Выход	125,0		12,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 125 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
12,41	8,50	53,04	193,64	20,85	159,03	1,45

Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,10	0,15	0,08	-	0,17	18,60	0,23	0,47	0	1,75	1,53	0,95

Энергетическая ценность (ккал) на 125 гр. данного блюда: 326,69

5. Технологический процесс

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

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи $+65^{\circ}\text{C}$. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.
Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления.
Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: № 246

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на гуляш из отварной говядины, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. 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.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	110	81	11,	8,1
Морковь	3	2	0,3	0,2
Лук	2,5	2	0,25	0,2
Масса отварного мяса		50		5,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Масло растительное	5	10	0,5	0,1
Лук	12	10	1,2	1,0
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Помидоры	12	10	1,2	1,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

4.Химический состав, витамины и микроэлементы											
В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
12,55		12,99		4,01		30,52	24,03	119,19	2,10		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
1,49	0,07	0,11	-	0,04	4,42	-	5,07	-	2,25	0,31	1,23

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 182,25

5. Технологический процесс

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона), обжаривают. Затем их смешивают с мясом и помидорами, нарезанными дольками. Заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего сливают бульон и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Температура подачи +65⁰С.

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

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мяса мягкая.

Цвет — светло-коричневый.

Вкус и запах — запах свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА, ПШЕНА С МАСЛОМ И САХАРОМ**

Номер рецептуры: № 175

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу вязкую молочную из риса, пшена с маслом и сахаром, вырабатываемая МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

2. 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.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	14	14	1,4	1,4
Пшено	19	19	1,9	1,9
Вода	65	65	6,5	6,5
Молоко	100	100	10,0	10,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Масса каши		200		20,0
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Сахар	10	10	0,1	0,1
Выход	220		22,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 220 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
2,70		5,41		18,49		66,05	19,02	79,86	0,50		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,05	0,08	0,10	-	0,09	7,67	0,17	0,57	0,03	0,41	2,14	0,40

Энергетическая ценность (ккал) на 220 гр. данного блюда: 128,90

5. Технологический процесс

Перед варкой каши крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Промытую, перебранную рисовую крупу всыпают в кипящую воду и варят периодически

помешивая, затем добавляют пшено, варят до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности при непрерывном помешивании. Закладку прокипяченного сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленной каши. Температура подачи блюда $+65^{\circ}\text{C}$. Срок реализации не позднее 2 – 3 часов с момента приготовления.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом и посыпают сахаром. Температура подачи $+65^{\circ}\text{C}$. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рис, пшено полностью разварены, консистенция жидкая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварному рису, пшену, молоку, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 38

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

Номер рецептуры: № 46

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из свежей капусты с яблоками, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. 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.).

3. Рецепт

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	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

4.Химический состав, витамины и микроэлементы											
В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
1,54		0,11		10,91		47,54	19,09	35,38	0,73		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
1,83	0,03	0,04	-	0,09	8,54	-	29,45	-	0,20	0,14	0,66

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 48,12

5. 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.

6. 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.

6.1. 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.