

Утверждаю:  
Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского  
А.Н.Крикуненко  
Приказ № 06 от «3» 06 2020 г.

*Технологическая карта №43*

Наименование блюда: **Рис отварной**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №304

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Рис</u>	53,55	53,55
<u>Масло сливочное</u>	0,5	0,5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150грамм блюда
Белки, г	3,82
Жиры, г	5,85
Углеводы, г	21,8
Калорийность, ккал	224,54
В1, мг	0.03
В2, мг	0.015
С, мг	0
Са, мг	1.365
Fe, мг	0.525

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления
Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: от белого до кремового Вкус: отварного риса с маслом Запах: отварного риса с маслом

Утверждаю:   
Директор МБОУ Миллеровской СОш им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко  
Приказ № 65 от 3.06. 2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

**Наименование блюда (изделия)** Каша пшённая молочная жидкая

**Область применения:** Столовая школы

**Перечень сырья:** Молоко, вода, крупа пшено, масло сливочное, сахар

**Номер рецептуры:** 66

**Наименование сборника рецептур:** справочник Марчука

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на одну порцию, г		Норма закладки на 30 порций, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Молоко	125,00	125,0		
	Вода	137,50	137,5		
2.	Крупа «пшено»	15	15		
3.	Масло сливочное	2	2		
4.	Сахар	2,5	2,5		
	<b>ВЫХОД:</b>		250		

### Технология приготовления.

Молоко, воду и сахар смешать и довести до кипения. В момент закипания всыпать промытое пшено и варить до готовности риса при постоянном помешивании. Добавить сливочное масло.

### Требования к оформлению и подаче.

Кашу подают в посуде для первых блюд.

### Органолептические показатели.

**Внешний вид:** свойственный рисовым супам.

**Цвет:** белый, кремовый.

**Консистенция:** жидкая с включениями в виде риса.

**Вкус и запах:** свойственный набору продуктов.

### Показатели качества безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора.

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

Белки (г.)	8,3
Жиры (г.)	7,3
Углеводы (г.)	22,7
Энергетическая ценность (ккал)	182

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	



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

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51 146

^ **Технология приготовления**

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.

^ **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. 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.

^ **Органолептические качества безопасности:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

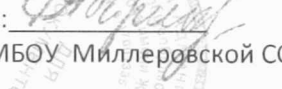
Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Показатели качества безопасности.**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора.



Утверждаю:   
Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского  
А.Н. Крикуненко  
Приказ № 65 от 09.06 2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Область применения: Столовая школьная

Номер рецептуры: № 142

Перечень сырья: Картофель, молоко, масло сливочное, соль

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

### ^ 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	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	214,0	185,0
Молоко	15,8	15,0
Масло сливочное	3,5	3,5
Соль	1	1
Выход	200,0	

#### ^ 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,	B1,	B2,	B5,	B6,	B9,	B12,	C,	D,	E,	H,	PP,
мг.	мг.	мг.	мг.	мг.	мкг.	мкг.	мг.	мкг.	мг.	мкг.	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<sup>0</sup>С. 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<sup>0</sup>С, 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 рис на гарнир. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. 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.

#### **6.2. Показатели качества безопасности.**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора



Mg(мг)	92
Fe (мг)	3,8
C (мг)	0

**Показатели качества безопасности.**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора.



Утверждаю:  
Директор МБОУ Миллеровской СОШ  
им. Жоры Ковалевского  
А.Н. Крикуненко  
Приказ № 65 от 03.06.2020 г.

### Технологическая карта № 42

Наименование блюда: Колбаса вареная отварная

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №102

Наименование сборника рецептур: сборник Л.С.Коровка

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса вареная высшего сорта	82	80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда
Белки, г	10,5
Жиры, г	17,8
Углеводы, г	1,2
Калорийность, ккал	205
В1, мг	0
В2, мг	0.128
С, мг	23.2
Са, мг	23.2
Fe, мг	1.36

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления
Колбасу очистить от оболочки, нарезать на порции, припустить в небольшом количестве кипящей воды 5 минут.



Утверждаю: \_\_\_\_\_

Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко

Приказ № 65 от 09 2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование блюда (изделия) Отварные сосиски

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептов: сборник Л.С. Коровка

Перечень сырья: соски

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и ( или ) удостоверения качества

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сосиски	<u>83</u>	<u>80</u>
<b>Выход:</b>	-	<u>80</u>

### Технология приготовления

Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин.

### Показатели качества безопасности

Физико -химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора

### Химический состав, Витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,4	20,1	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25	0	0	1,8



Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,09	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
226

**Температура подачи:**  $65 \pm 5^{\circ}\text{C}$ .

**Срок реализации:** не более 30 минут с момента отваривания.

Утверждаю:

Директор МБОУ Миллеровской СОШ

им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко

Приказ № 65 от 03.06.2020 г.

**Технологическая карта № 44**

Наименование блюда: Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром  
№ рецептуры по сборнику: № 104

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа овсяная	38,0	38,0	50,0	50,0
Молоко	91,0	91,0	126,0	126,0
Вода	60,0	60,0	84,0	84,0
Сахар	5,0	5,0	6,0	6,0
<b>Масса каши</b>		<b>180,0</b>		<b>250,0</b>
Масло сливочное	5,0	5,0	7,0	7,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/5</b>		<b>250/7</b>

**Технология приготовления.**

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Кашу можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

**Пищевая ценность изделия (блюда)**

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	7,1	9,2	29,7	230	180/5
от 11 лет и старше	9,9	12,8	41,2	320	250/7

**Расчет химического состава**

Возраст	Минеральные элементы			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1	B2	C
от 7 до 11 лет	132,43	53,20	1,51	0,19	0,17	0,49
от 11 лет и старше	183,97	73,90	2,10	0,26	0,23	0,67

Утверждаю:  
 Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского  
 А.Н. Крикуненко

Приказ № 65 от 08.06.2016г.



### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №32

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ЛУКОМ

**Область применения:** Столовая школьная

**Номер рецептуры:** № 131

**Перечень сырья:** крупа ячневая, вода, масло сливочное, масло растительное

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

**Требования к сырию:** 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.).

Гречка рассыпчатая	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто г	Нетто г	Брутто кг	Нетто кг
Крупа ячневая	70	70		
Масло сливочное	10	10		
Вода	60	60		
Масло сливочное	10	10		
Лук репчатый	36	36		
Масло растительное	5	5		
Выход 0,200г		150		

#### Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают в тёплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе после промывания остаётся вода в количестве 15% от массы крупы. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят 1/2 часть растительного масла. Плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 0с или в жарочном шкафу при температуре 140 0с. Лук репчатый нарезают мелкими кубиком, бланшируют, затем слегка пассируют на растительном масле. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют вместе с растопленным сливочным маслом вводят репчатый лук, хорошо перемешивают и ещё уваривают на водяной бане в жарочном шкафу. Температура подачи 65 0с.

#### Требования к оформлению и подаче

Зёрна крупы хорошо набухшие, мягкие, частично деформированные, хорошо отделяются друг от друга, лук распределён равномерно на всей поверхности каши.

#### Показатели качества безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзор

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

Белки (г)	22,4
-----------	------

Жиры (г)	4,8
Углеводы (г)	132
Эн. Ценность (ккал)	662,8

Ca (мг)	124
Mg(мг)	92
Fe (мг)	3,8
C (мг)	0



Утверждаю:

Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко

Приказ № 65 от 08.06.2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование блюда (изделия) Чай с сахаром

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 184

Наименование сборника рецептов: сборник Л.С. Коровка

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и ( или ) удостоверения качества

Чай с сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) или Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,35	0,35
Вода питьевая	204	202
Сахар-песок	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>200</b>

### Технология приготовления:

для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

## Показатели качества безопасности

Физико -химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	1,79	0,02	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
19,95

**Температура подачи:**  $65 \pm 5^{\circ}\text{C}$ .

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента приготовления заварки.

Утверждаю

Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко

Приказ № 05 от 09.06 2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

**Наименование блюда (изделия)** Салат из отварной свеклы с растительным маслом

**Область применения:** Столовая школы

**Номер рецептуры:** 59

**Наименование сборника рецептур:** сборник Л.С. Коровка

**Перечень сырья:** Свекла столовая свежая, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная «Экстра».

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и ( или ) удостоверения качества

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	87	87
или Свекла столовая свежая		
до 01.01	108,8	87
с 01.01	116	87
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

### Технология приготовления

Очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности. Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°C, нарезают соломкой (или натирают на терке), солят, перемешивают и заправляют подсолнечным маслом.

**Температура подачи:** 14±2°C.

**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C).



### Показатели качества безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора

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

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,31	9,99	7,66

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,03	19,14	37,61	1,23

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,02	0,03	0,17	8,7	4,4

Энергетическая ценность (ккал)
126,44

30 минут с момента приготовления (при температуре хранения  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).

Утверждаю:  
Директор МБОУ Миллеровская СОШ им. Жоры Ковалевского  
А.Н.Крикуненко  
Приказ № 61 от 30.06 2020 г.

**Технологическая карта № 38**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ порциями

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- В.Т. Лапшина.- М.: «Хлебпродинформ».-2004.- 640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
<b>ВЫХОД:</b>	10		1,0	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,8	7,82	0,06	73,3	10,40	0,46	0,04	0,01	0,00

*Технология приготовления:*

Масло сливочное защищают и нарезают на кусочки различной геометрической (прямоугольной) или другой формы. Отдельными порциями масло сливочное подают на розетке.

*Требования к качеству:*

Кусочки правильной формы, без повреждений. Цвет светло – желтый или белый, по консистенции упругая или пластичная. Запах и вкус характерный для данного вида сырья – сливочный без посторонний привкусов.

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко  
Приказ № 65 от 3.06.2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №34

**Наименование блюда (изделия):** Печень по-строгановски

**Область применения:** Столовая школы

**Номер рецептуры:** 114

**Наименование сборника рецептов:** Организация детского питания в образовательных учреждениях: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ –МИПКРО, 2003.

**Перечень сырья:** печень куриная, масло сливочное, мука пшеничная, морковь, лук

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень куриная	100	70
Масло сливочное	5	5
Морковь	15	12
Мука пшеничная	3	3
Лук репка	15	12

**Выход с соусом** 100г

80

**Химический состав данного блюда**

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
12,53	2,59	-	73,5					
0,021	2,34	0,03	21,27					
0,28	2,0	0,32	20,6					
0,31	0,033	2,07	10,02					

**Технология приготовления:**

Зачищенную от плёнок печень, нарезать тонкими брусочками 3 х3х3,5мм, посыпать солью и обжарить 3-4 мин. тонким слоем, помещивая до готовности. Репчатый лук мелко рубят и пассируют до готовности так, чтобы не изменялся его цвет. Жареную печень соединяют с пассированным луком и проваривают 5-7 мин. Отпускают с гарниром.

Температура подачи 65С

**Требования к оформлению и подаче**

Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая.

**Органолептические показатели.**

**Внешний вид:** кусочки печени.

**Цвет:** серого цвета.

**Консистенция:** нарезанные кусочки. Вкус и запах: свойственный набору продуктов.

**Показатели качества безопасности.**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора.

Утверждаю:   
 Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского  
 А.Н. Крикуненко  
 Приказ № 65 от 3.06.2016г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

**Наименование блюда (изделия)** Рыба, тушеная в томате с овощами

**Область применения:** Столовая школы

**Номер рецептуры:** 98

**Наименование сборника рецептур:** сборник Л.С. Коровка

**Перечень сырья:** рыба, том. паста, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, сахар

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и ( или ) удостоверения качества.

№п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Норма закладки на одну порцию, г		Норма закладки на 30 порций, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Рыба	120	91		
2.	Растительное масло	8	8		
3.	Соль	2	2		
4.	Морковь	34	27		
5.	Лук	15	13		
6.	Сахар	2,5	2,5		
7.	Томатная паста	15	15		
	<b>ВЫХОД:</b>		<b>150</b>		<b>Ккал</b>

### Технология приготовления

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют растительное масло, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60мин), за 5-7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором тушилась. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

### Требования к оформлению и подаче.

Рыбу подают в посуде для вторых блюд.

### Органолептические показатели.

**Внешний вид:** свойственный тушеной рыбе

**Цвет:** свойственный набору продуктов

**Вкус и запах:** свойственный набору продуктов

### Показатели качества безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора.

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

Белки (г.)	35,5	Ca (мг):	
Жиры (г.)	24,6	Mg (мг):	
Углеводы (г.)	23,7	Fe (мг):	
Энергетическая ценность (ккал)	294	C (мг):	



Утверждаю:

Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко

Приказ № 65 от 3.06 2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование блюда (изделия) Каша манная молочная жидкая

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептов: сборник Л.С. Коровка

Перечень сырья: крупа манная, молоко, сахар, вода, соль, масло сливочное.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и ( или ) удостоверения качества.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа манная	11,1	11
Вода питьевая	12	12
Молоко ультрапастеризованное ДП	75	75
Сахар-песок	3	3
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>	-	<b>200</b>

### Технология приготовления

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струёй манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается, через 20-30 сек и если, не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг. Крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоём. Один работник всыпает крупу, другой- весёлкой активно перемешивает жидкость с крупой. Температура подачи 65С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

### Органолептические показатели

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы

полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

### Показатели качества безопасности

Физико -химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора

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

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,38	5,21	12,98

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
92,93	11,93	30,41	0,36

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0,1	0,28	0,45	0

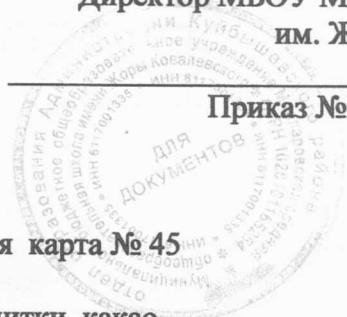
Энергетическая ценность (ккал)
112,47

**Температура подачи:** 65±5°C.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.



Утверждаю:  
 Директор МБОУ Миллеровской СОШ  
 им. Жоры Ковалевского  
 А.Н. Крикуненко  
 Приказ № 65 от 03.06.2020 г.



**Технологическая карта № 45**

Наименование блюда: Компоты, кофейные напитки, какао

№ рецептуры: 195

Наименование сборника рецептов: Методические указания города Москвы «организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.:2007

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Напиток кофейный Золотой колос витаминизированный	1,5	1,5	2	2
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	117	117	156	156
Сахар-песок	9,75	9,75	13	13
Вода питьевая	52,5	52,5	70	70
Выход		150		200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Напиток кофейный Золотой колос витаминизированный	1	1
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	78	78
Сахар-песок	6,5	6,5
Вода питьевая	35	35
Выход		100

Химический состав данного блюда со сметаной на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,29	2,52	10,75	72,67	3,68

Химический состав данного блюда со сметаной на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,44	3,78	16,13	109,01	5,52

Химический состав данного блюда с соусом молочным на 200 гр:

--	--	--	--	--



Утверждаю:   
Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского

А.Н. Крикуненко  
Приказ № 65 от 3.06.2016г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

**Наименование блюда (изделия):** гуляш из мяса птицы

**Область применения:** Столовая школы

**Номер рецептуры:** 105

**Наименование сборника рецептов:** сб.рецептур Л.Е.Голунова

**Перечень сырья:** мясо, лук, томатное пюре

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

№п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на одну порцию, г		Норма закладки (нетто), кг	
		брутто	нетто	10 порций	20 порций
1.	Курица 1 категории потрошённая	162	119		
2.	Масло растительное	7	7		
3.	Лук репчатый	24	20		
4.	Томатное пюре	15	15		
5.	Мука пшеничная	5	5		
6.	Соль	4	4		
7.	Соус №558 красный основной		100		
	<b>ВЫХОД:</b> 80				

### Технология приготовления.

Мясо отваренное до полуготовности нарезанное кубиками по 20-30гр и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из мяса птицы можно добавить чеснок (0,8г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15-20г на порцию).

### Требования к оформлению и подаче.

Гуляш подают с гарнирами: каша и рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, картофельное пюре, капуста тушеная, овощи отварные.

### Органолептические показатели.

**Внешний вид:** кусочки мяса.

**Цвет:** золотисто-коричневого цвета.

**Консистенция:** нарезанные кусочки. Вкус и запах: свойственный набору продуктов.

### Показатели качества безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям территориального центра Госсанэпиднадзора.

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

Белки (г.)	2,0
Жиры (г.)	2,4
Углеводы (г.)	14,8
Энергетическая ценность (ккал)	190

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Утверждаю:   
Директор МБОУ Миллеровской СОШ им. Жоры Ковалевского  
А.Н.Крикуненко  
Приказ № 65 от 3.06 2016г.

### Технико-технологическая карта №1

Наименование блюда: **Чай с лимоном**

Область применения: **Столовая школы**

Номер рецептуры: **№181**

Наименование сборника рецептов: сборник **Коровка Л.С.**

Перечень сырья: **чай, сахар, лимон, вода**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Чай</u>	0.6	0.6
<u>Сахар</u>	15	15
<u>Лимон</u>	7	6.5
<u>Вода питьевая</u>	200	200

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	0,2
Жиры, г	-
Углеводы, г	13,7
Калорийность, ккал	53

**Технология приготовления:** В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Утверждаю:  
 А.Н.Крикуненко  
 Приказ № 65 от 3.06 2020 г.

**Технологическая карта № 41**

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

Номер рецептуры: 56

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.

Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, кг
Огурец соленый	101,3	81	10,130	8,1
Лук репчатый	17,9	15	1,78	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
<b>ВЫХОД:</b>	-	60		10,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,90	5,00	2,60	61,00	23,00	0,60	0,02	0,02	5,50

*Технология приготовления:*

Банки с консервированными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный ошпаренный кипятком репчатый лук и поливают растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 3-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленных салатов не допускается. Температура подачи не ниже +15 °С.

*Требования к качеству:*

Салат уложен горкой, нарезка огурцов – ломтики, лука – произвольная. Вкус кисловатый, в меру соленый.

Утверждаю:  
 Директор МБОУ Миллеровская СОШ им. Жоры Ковалевского  
 А.Н.Крикуненко  
 Приказ № 61-бг / 306 2020 г.

**Технологическая карта № 40**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ**  
 (порциями)

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
 / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	53	50	5,3	5,0
или зеленый горошек	37	25	7,7	5,0
<b>ВЫХОД:</b>	25		5,0	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Икра кабачковая	1,00	4,50	4,25	61,00	20,50	0,35	0,01	0,02	3,50
Зеленый горошек	1,55	0,10	3,25	20,00	10,00	0,35	0,05	0,02	0,35

*Технология приготовления:*

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

Банки с консервированным зеленым горошком промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, выливают вместе с жидкостью в сотейник или кастрюлю, доводят до кипения, кипятят в течение 5 минут, откидывают на дуршлаг. После остывания подают к блюдам.

*Требования к качеству:*

Икры кабачковой: консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.

Зеленого горошка: цвет зеленый, консистенция рассыпчатая, горошинки не разварены, сохранившие форму.



Утверждаю:  
 Директор МБОУ Миллеровская СОШ им. Жоры Ковалевского  
 А.Н.Крикуненко  
 Приказ № 69 от 30.06 2020 г.

**Технологическая карта № 49**

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

Номер рецептуры: 959

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	3	3	0,03	0,03
Сахар	20	20	0,2	0,2
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
<b>ВЫХОД:</b>	-	200		20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
3,52	3,72	25,49	145,2	122,05	0,56	0,04	0,15	1,3

*Технология приготовления:*

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком 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 без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло-шоколадный

Директор МБОУ Миллеровская СОШ им. Жоры Ковалевского

Утверждаю:

А.Н.Крикуненко

Приказ № 85 от 30.06.2020 г.

Технико-технологическая карта № 48

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	180	180/155
Вода	30	30
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	16	16
Сахар	2	2
Масло коровье сладкосливочное	1	1
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
4,32	4,97	13,71	117	149,81	0,17	0,05	0,07	0,88

### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* Крупа хорошо набухла, не разварена.

*Консистенция:* круп мягкая, супа - жидкая.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока.

Метод и кулинарных изделий  
 общеобразовательных школах.

Исход сырья и полуфабрикатов		100 порций	
Г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
	15	1,7	1,5
Масса	15		
Глюкозы, г		Энерг. ценность, ккал	Минер. вещества, мг
0		60	Са 10,40 Fe 0,46
			Витамины В <sub>1</sub> 0,04

Технология приготовления:  
 Сначала сыр нарезают на крупные куски прямоугольны  
 ают от корки, затем нарезают ломтиками толщиной  
 р подают на розетке.

Ломтики толщиной не более 2-3 мм, без пр  
 сливочный без посторонний привкусов, в мс

Требования к к  
 Запах и вкус

Утверждаю:  
 Директор МБОУ Миллеровская СОШ им. Жоры Ковалевского  
 А.Н. Крикуненко  
 Приказ № 65 от 3/06 2020 г.

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные с твердым сыром**

Номер рецептуры: 56

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	49	49	61,25	81,25
Масса отварных макарон		111		175
Масло сливочное	4	4	5	5
Сыр	17,6	16	22	20
Выход		180		200

Химический состав данного блюда на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,09	8,58	39,24	272	0,14

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,17	10,28	31,78	264	0,14

**Технология приготовления.** Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель — 10—12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Макароны непосредственно перед отпуском заправляют остальной частью масла, посыпают тертым сыром.

**Требования к качеству.** Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра Запах: отварных макарон с ароматом сыра.