

Утверждаю:
 директор Зеленодольского филиала
 МБОУ СОШ №7с Чкаловское
 Н.Н.Андрienko
 «_____» _____ 2022 г.



Технологическая карта № 39

Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с чесноком

Номер рецептуры: 22

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. 2014 г.

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	72	72
С 1 января	76	76
Масса отварной очищенной свеклы		55,7
Чеснок	0,4	0,3
Масло растительное	5	5
Выход		60

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,83	4,54	4,55	65	19,85	0,75	0,01	0,05	4,5

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

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.

Температура подачи не ниже $+15$ °С.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: свекла - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, грецким орехом, растительным маслом.

Утверждаю:
совет по питанию
директор Зеленодольского филиала
МБОУ СОШ № 7 с. Чкаловское


« 1 »  2021 г.



Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 206

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. 2014 г.

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	170	170
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	24	24
Масса кипяченого молока		23
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход		150

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,05	5,24	18,06	142

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Утверждаю:
совет по питанию
директор Зеленодольского филиала
МБОУ СОШ №7с. Зеленодольское
Н.Н. Андриенко
« 1 » *сентября* 2021 г.

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: Котлета из фарша рыбы

Номер рецептуры: 134

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. 2014 г.

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	115	53
Или терпуг неразделанный	96	53
Или судак неразделанный	111	53
Или горбуша неразделанная	96	53
Или треска неразделанная	126	53
Или лосось неразделанный	93	53
Или филе	61	53
Хлеб пшеничный	14	14
Лук репчатый	7	6
Яйца	1/4 шт.	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	11	11
Масса полуфабриката		93
Сухари		
Масло растительное	5	5
Масса готовых изделий		80
Выход		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,8	4,35	28,3	114	44,1	0,88	0,06	0,09	0,42

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Утверждаю:
 совет по питанию
 директор Зеленодольского филиала
 МБОУ СОШ №7с Чкаловское
 Н.Н. Андриенко
 « 1 » сентября 2021 г.

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: Пирог с повидлом (сгущенным молоком)

Номер рецептуры: 274

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. 2014 г.

Наименование сырья	
Мука пшеничная высшего сорта	46
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
Сахар-песок	8
Сахар-песок (для отделки)	2
Яйцо	4 или 1/10 шт.
Масло коровье сладкосливочное	11
Яйца (для смазки)	1,4 или 1/29 шт.
Дрожжи	1,11
Молоко	20
Масса полуфабриката	85
Масло растительное (для смазки)	0,2
Выход	70

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,05	9,63	33,52	177,7	30,75	0,44	0,09	0,04	0,27

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуре 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,15	9,86	28,88	186,9	101,2 2	0,33	0,05	0,06	0,44

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, манку. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, свежеспеченного изделия.



Утверждаю:
директор Зеленодольского филиала
МБОУ СОШ №7с Чкаловское
Н.Н.Андрienко
2022

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: **Кисель**

Номер рецептуры: **233**

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. 2014 г.

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	24	24
Вода	190	190
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 ₁	B ₂	C
0	0	18	60	0,48	0,07	0	0	0

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий



Утверждаю: Директор
Зеленодольского филиала
МБОУ «СОШ№7»
Андрюенко Н.Н.
» 09 2022 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №60

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи со свежей капустой на мясном бульоне со сметаной

Номер рецептуры: _____ №123 с. 139

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. 2014 г.

Говядина I категории	31,2	23,4
Капуста белокочанная (х/о – 20%)	50,0	40,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	28,0	21,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	30,0	21,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	32,4	21,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	35,0	21,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	16,0	12,8
с 01.01 х/о – 25%	17,0	12,8
Лук репчатый (х/о-16%)	10,0	8,4
Петрушка (зелень) х/о – 26%	2,0	1,48
Бульон мясной	240	240
Сметана 15% жирности	11,0	11,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия		
	0,7	0,7
Масло растительное	3,3	3,3
Выход		250

Наименование	Пищевые вещества			витамины			Минеральн вещ		энерг ккал
	белки	жиры	углев	B1	B2	C	Ca	Fe	
Щи на мясном бульоне со сметаной	2,2	1,925	9,225	0,1	0,125	24,675	72,75	0,875	98,82

Способ приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящий мясной бульон закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь, соль и варят до готовности 10-15 минут. В готовые щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования. Консистенция овощей мягкая, вкус и запах свойственные данному набору продуктов. Не допускается запах переваренной капусты