УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«___» _____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ
Наименование сборника рецептур№959 **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 сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	6	6	0,6	0,6
Молоко	190	190	19,0	19,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,6	3,3	25	144

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
144,6	0	0	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлении я и технологических режимов).

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

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству. Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах, свойственные какао, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«____» _____2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СОКА
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 524)**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок	100	100	10,0	10,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Крахмал	5	5	0,5	0,5
Вода	100	100	10,0	10,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,2	0,12	39,0	158,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
22	6	0,2	4,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В сок (50% от нормы))добавляют сахар, доводят до кипения. В полученный сироп струей вливают подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14 ^{0}С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Внешний вид – прозрачный. Цвет, свойственный данному виду сока, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственный соку. Консистенция средней густоты, однородная без комков.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И Костыркина
«___» _____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР,ЙОГУРТ, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 535**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	бруттс	нетто	брутто	нетто
Кефир	185,4	180	18,54	18,0
или ряженка	185,4	180	18,54	18,0
или йогурт	185,4	180	18,54	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Продукт кисломолочный	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Кефир	5,22	4,5	7,2	90
или ряженка	5,22	4,5	7,2	90
или йогурт	9	5,76	7,2	156,6

Продукт кисломолочный	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
Кефир	216	1,062	0,18	1,22
или ряженка	232,3	23,4	0,18	0,18
или йогурт	201,26	23,4	0,18	0,16

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлении я и технологических режимов).

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г. на порцию.

Температура подачи: 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Е.И. Костыркина
«_____»_____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование сборника рецептур: №943 **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 сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	200	200	20,0	20,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0,1	15,0	60,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
13,3	6,6	0,88	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Разливают в стаканы по 50 г. процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи: в этом случае 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И.Костыркина
«____»_____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С лимоном
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 505**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	1	1	0,1	0,1
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Лимон	8	7	0,8	0,7
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,10	0,00	15,2	61,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
16	6	0,8	2,2

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая, имеет привкус лимона . Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф.Половко села Соленого
_____Т.И.Костыркина
_____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 537**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок фруктовый	200	200	20,0	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0
Сок фруктовый	180	180	18,0	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	0,2	20,2	92,0
0,9	0,18	18,18	82,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
14	8	2,77	4
12,6	7,2	2,5	3,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском
Температура подачи: 14 ^{0}С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени Н.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«_____» _____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО с трубочкой
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 515**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	200	200	20,0	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	5	9,6	106

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
240	28	0,2	2,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Температура подачи: 65 ^{0}C (горячего) и 14 ^{0}C (холодного).
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Внешний вид – напиток белого цвета. Вкус чуть сладковатый, аромат кипяченного молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«____» _____2023 г

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС шоколадный
Номер рецептуры: 484
Наименование сборника рецептур **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова**

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао	3	3	0,3	0,3
Молоко сгущенное	14	14	1,4	1,4
Сахар	6	6	0,6	0,6
Вода	9	9	0,9	0,9
ВЫХОД:	30		3,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,7	1,6	13,86	76,83

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
50,2	8,16	0,048	0,024

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требование к качеству**:** Однородная, вязкая масса. Цвет светло-коричневый. Вкус сладкий, нежный. Запах сладкий, молочный, выраженный аромат ванили.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
Т.И. Костыркина
«___» _____ 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО СГУЩЕННОЕ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 481**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко сгущенное,	30	30	3,0	3,0
ВЫХОД	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,44	1,7	11,0	65,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
92,1	10,2	0,06	0,03

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Молоко сгущенное используется в составе кондитерских, мучных и других изделий.
В качестве подлива для запеканок, блинов, оладий.
Температура подачи: 14 ^{0}С.
Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный. Запах молока.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«____» _____2023г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬЕ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 608**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье	30	30	3,0	3,0
ВЫХОД	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,25	2,94	22,32	125,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
7	3	0,2	0

Требования к качеству:
Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

1-4.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
Т.И.Костыркина
«_____»_____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Говядина кисло-сладком соусе
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 368**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	67,6	50		
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Лук репчатый	49	40	4,9	4,0
Томатное пюре	30	30	3,0	3,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Сухари	20	20	2,0	2,0
Масса тушенного мяса	-	30	-	3,0
Масса соуса	-	60	-	6,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,6	22,23	13,77	241,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
42,3	8,1	0,3	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлении я и технологических режимов).
Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добовляют мелко нарезанный пассерованный лук, томат, заливают водой и тушат на слабом огне 1 час. Затем добавляют сухари лимонную кислоту ,сахар и тушат до готовности.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса-темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственны тушеному мясу, пассерованному луку и томату, в меру соленый.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени Н.Ф. Головко села
Соленого
Т.И. Костыркина
«_____» _____2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 386**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	104,4	77,4	10,44	7,74
Хлеб пшеничный	17,1	17,1	1,71	1,71
Сухари	9,9	9,9	0,99	0,99
Молоко или вода	20,7	20,7	2,07	2,07
Масса полуфабриката	-	112,5	-	11,25
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,02	15,75	12,87	257,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12,1	10,8	0,118	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Котлетное мясо зачищают от пленок и сухожилий, измельчают на мясорубке с двойной частой решеткой, соединяют с замоченным в воде и молоке хлебом добавляют йодированную соль, массу вымешивают и выбивают, дозируют по 1 шт. на порцию, панируют в сухарях. Подготовленные шницели кладут в смазанную маслом емкость. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280^{0}С.в течении 5-7 минут.

Гарниры: картофельное пюре, овощи в молочном соусе, каши вязкие.

Температура подачи: 65^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – серый, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый с ароматом вареной говядины, поверхность ровная, не заветрена.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Г.И. Костыркина
«_____» _____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА запеченная
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 339**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша (без головы)	146,34	111,15	16,26	11,15
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Масса запеченной рыбы	-	90	-	9,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,15	8,7	7,65	197,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
18	8,66	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Порционные кусочки с кожей и реберными костями, нарезают и посыпают солью, панируют в муке, кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при 15-20 минут.

Температура подачи: 65^0С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Аромат свойственный виду рыбы.

Технологическая карта

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
Е.И. Костыркина
_____2023 г

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ
Номер рецептуры: 645
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 сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок	153,6	109,4	15,36	10,94
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
морковь	18,7	15	1,87	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Крупа рисовая	48,8	48,8	4,88	4,88
ВЫХОД	-	150/80	-	15,0/8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,33	15,23	36,32	344,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
25,87	19,42	1,43	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Температура подачи: 65 ^{0}С

Требования к качеству:
Рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось. Овощи не разварились, запах блюда соответствует входящим в рецептуру компонентам.

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«___» _____2023 г

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ
Номер рецептуры: 314
Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА гречневая	36,5	36,5	3,65	3,65
*** или пшеничная	36,5	36,5	3,65	3,65
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Вид каши	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
гречневая	4,58	5,01	20,52	145,5
пшеничная	4,00	4,24	24,56	152,40

Вид каши	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
гречневая	18	13,7	2,4	0
пшеничная	20	13	1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлении я и технологических режимов).

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°С) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг каши. При варке необходимо учитывать, что разные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с маслом или кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65^0С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы частично разварены, не разделяются, каша, уложенная горкой, хорошо сохраняет формы и не расплывается

Консистенция: вязкая

Цвет: каши гречневой – серый коричневатым оттенком, рисовой – от белого до кремового, перловой – светло-серый, пшеничной и ячневой – от желтого до кремового

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с масло.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____Г.И. Костыркина
«____»_____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 301**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макароны	31	31	3,1	3,1
Сыр	40,8	40	4,08	4,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,07	7,6	25,5	206,25

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
79,1	6,7	0,55	0,18

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Макароны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: 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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«____»_____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 434**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	169,5	126,0	16,95	12,60
Молоко	24	22,5	2,4	2,25
Масло сливочное	6,7	6,7	0,67	0,67
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,15	6,6	16,35	138,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
60	8,2	0,1	2,1

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлении я и технологических режимов).

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 протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 ^{0}С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 ^{0}С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Л.И. Костыркина
«____» _____2023г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия ´блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова ,2013г № №307)**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	98,5	98,5	9,85	9,85
Молоко	61,5	61,5	6,15	6,15
Масса омлетной смеси		160		16,0
Масло сливочное	6,2	6,2	0,62	0,62
Масса готового омлета		153		1,53
Масло сливочное	6,2	6,2	0,62	0,62
ВЫХОД	-	160		16,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,67	21,41	3,69	260,92
Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
175,93	18,13	0,34	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлениия и технологических режимов).

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 ^{0}С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.
Температура подачи: 65 ^{0}С.
Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.
Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

УТВЕРЖДАЮ,
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____Т.И. Костыркина
«____»_____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная жидкая

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 268**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Молоко	176	176	17,6	17,6
3	Крупа манная	30	30	3,0	3,0
4	Сахар	5	5	0,5	0,5
5	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,2	7,46	30,86	215,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Манную крупу всыпают быстро тонкой струйкой в кипящее, молоко и йодированной соли при активном помешивании сверху вниз и варят 20 минут при непрерывном помешивании. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Каша на тарелке держится горкой, однородная, зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени Д.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И.Костыркина
«___» _____2023

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС молочный с морковью
Номер рецептуры: 448
Наименование сборника рецептур **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	4,15	4,15	0,415	0,415
Молоко	21	21	0,21	0,21
Морковь	11	8,5	0,11	0,85
Масло сливочное	4,15	4,15	0,415	0,415
Вода	21	21	0,21	0,21
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,26	4,0	4,33	58,05

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
56	2	0,1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Муку подсушить на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110—120 °С без изменения цвета. Охладить до 50 °С, просеять, соединить со сливочным маслом и растереть в котле (кастрюле) до однородной массы. Массу развести молоком, смешанным с водой или отваром, проварить 7-10 мин, помешивая, посолить, процедить, добавить вареную протертую морковь, довести до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации**:** не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству**:** Консистенция густой сметаны, однородная, цвет светло-оранжевый, вкус молочный, с привкусом моркови, запах молока, моркови. Не допускается запах подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«_____» _____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР ТВЕРДЫЙ ПОРЦИЯМИ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 100**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сыр твердый с жирностью не более 55%	12,12	12	1,212	1,2
Выход		12		1,2	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,07	3,13	0,00	40,98

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
15,6	4,32	0,12	0,09

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

К твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и т.д. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи: 12 ^{0}С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
Т.И. Костыркина
«___» _____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 323**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	-	150,7	-	15,07
Крупа манная	13	13	1,3	1,3
Яйца	17,3	17,3	1,73	1,73
Сахар	20	20	0,20	0,20
Изюм	20,4	20	2,04	2,0
Ванилин	0,013	0,013	0,0013	0,0013
Масло для смазки	5,6	5,6	0,56	0,56
Масса полуфабриката	-	222,6	-	22,26
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
Сметана	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД	-	200/15	-	20,0/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,9	23,36	47,3	518,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
271,77	22,04	0,82	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, йодированную соль, перемешивают. Затем вводят взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают на противень или в формы, смазанные маслом, слоем 3-3,5 см и запекают 20-30 минут в духовом шкафу. Если творог сухой в массу добавляют молоко (20 гр. На выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога. Сметану используют после термической обработки.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ №22
имени П.Ф. Головко села Соленого
_____ Т.И. Костыркина
«___» _____2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 324**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	152,0	150,7	15,20	15,07
Яйца	13,3	13,3	1,33	1,33
Сахар	13,3	13,3	1,33	1,33
Крупа рисовая	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	6,6	6,6	0,66	0,66
Сметана	6,6	6,6	0,66	0,66
Масса полуфабриката	-	236	-	23,6
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,7	27,33	37,6	516,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
259,79	20,5	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную рисовую вязкую кашу, часть сливочного размягченного масла, йодированную соль, все перемешивают и вводят взбитые белки. Массу выкладывают в формы, смазанные маслом, слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 10 мин при температуре 250 ^{0}С, затем 15-20 минут при температуре 200 ^{0}С.
Подают с соусом молочным сладким или фруктовым.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Пудинг нарезан аккуратно на порции, полит соусом. Поверхность имеет слабо золотистую корочку. Консистенция пышная, нежная, на разрезе цвет белый. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.