

МОУ «Туркинская СОШ»

Утверждаю:

Директор школы Н.П.Меринова

Приказ № 76 от 22.08 2015 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛЬОН МЯСНОЙ**

Номер рецептуры:

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бульон мясной, вырабатываемый столовой МОУ «Туркинская СОШ» и реализуемый в столовой общеобразовательного учреждения.

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 изделие	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка)/ масса отварного мяса	75**	55/34
Лук репчатый	10	8
Петрушка	7	5
Морковь	10	8
Вода	1200	1200
ВЫХОД:	1000	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход,	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	---------------------	--------------

г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1000	10,66	6,84	1,47	110,2	21,45	-	-	1,51	0,03	3,56	-

5. Технологический процесс

Мясной бульон готовят, когда необходимо отварить мясо для подачи к супу или приготовления вторых блюд из отварного мяса. В кипящую воду кладут куски говядины массой 1,5-2 кг, и варят 2-2,5 часа. При этом бульон получается более прозрачным и более насыщенным. При варке мясного бульона также необходимо снимать выделяющийся из мяса жир. Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут сырые корни петрушки, ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабозолотистого колера на сухой сковороде, добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп, а так же используют для приготовления вторых блюд, если по меню идет отварное мясо на второе блюдо.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению


Температура подачи: 65 С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 2 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса, ароматом овощей, слабосоленый.

МОУ «Туркинская СОШ»

Утверждаю:
Директор школы  Н.П.Меринова
Приказ № 76 от 11.11 2015 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАССОЛЬНИК ПЕТЕРБУРГСКИЙ

Номер рецептуры: 197

Наименование сборника рецептов: 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, с. 83

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на рассольник петербургский, вырабатываемый столовой МБОУ «Туркинская СОШ» и реализуемый в столовой общеобразовательного учреждения.

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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	80	60	100	75
***с 1 сентября по 31 октября	85,7	60	107,1	75
***с 1 ноября до 31 декабря	92,3	60	115,3	75
***с 1 января по 28-29 февраля	100	60	125	75
***с 1 марта	80	60	100	75
Крупа перловая или рисовая	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10

***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	4,8	4	6	5
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	150	150	187,5	187,5
ВЫХОД:	200		250	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
С перловой крупой												
200	34,70	9,90	125,3	620,54	21,16	20,72	57,56	0,78	0,08	6,03	0,00	
250	2,10	5,11	16,59	120,75	26,45	25,90	71,95	0,98	0,10	7,54	0,00	
С рисовой крупой												
200	1,60	4,09	13,54	97,40	19,96	21,12	50,64	0,75	0,08	6,03	0,00	
250	2,00	5,11	16,93	121,75	24,95	26,40	63,30	0,94	0,10	7,54	0,00	

5. Технологический процесс

В кипящий бульон (см.ТК№15) или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

В жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, овощи – соломкой.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.


6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция - овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет - жира на поверхности – желтый, овощей - натуральный

Вкус - умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах - продуктов, входящих в рассольник.

Утверждаю:
 Директор школы  Н.П.Меринова
 Приказ № 76 от 08.08 2015 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов
 блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах /
 Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 90

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из белокочанной капусты, вырабатываемый столовой МБОУ «Туркинская СОШ» и реализуемый в столовой общеобразовательного учреждения.

2. Требования к сырью

Предовольственное 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. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	59,4	47,4	99	79
Масса прогретой капусты	-	42,6	-	71
Лук зеленый	7,8	6	13	10
или морковь до 1 января	7,8	6	13	10
С 1 января	8	6	13,3	10
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60		100	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

60	0,86	3,65	5,02	56,34	21,09	12,54	24,58	0,80	0,01	5,70	0,00
100	1,43	6,09	8,36	93,9	35,15	20,90	40,97	1,33	0,02	9,50	0,00

5. Технологический процесс

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают, очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция - мягкая, сочная

Цвет - темно-малиновый

Вкус - свойственный свекле и растительному маслу

Запах - свеклы и растительного масла

МОУ «Туркинская СОШ»

Утверждаю:

Директор школы *Н.П.Меринова* Н.П.Меринова

Приказ № *76* от *21.09* 2015 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №59

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: «Хлебпродинформ», 2004, с. 345

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на жаркое по-домашнему, вырабатываемое столовой МБОУ «Туркинская СОШ» и реализуемое в столовой общеобразовательного учреждения.

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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	86,9	79	139	126,4
Картофель молодой до 1 сент.	100	80	160	128
***с 1 сентября по 31 октября	106,7	80	170,7	128
***с 1 ноября до 31 декабря	114,3	80	183	128
***с 1 января по 28-29 февраля	123,1	80	197	128
***с 1 марта	133,3	80	213,3	128
Лук репчатый	12	10	19,2	16
Масло растительное	4	4	6,4	6,4
Томатное пюре	5	5	8	8
ВЫХОД:	50/100		80/160	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/100	17,21	4,67	13,72	165,63	19,44	41,06	210,63	2,52	0,13	5,61	15,00
80/160	21,40	10,83	26	644,58	31,10	65,70	337,00	4,03	0,21	8,97	24,00

5. Технологический процесс

Мясо нарезают по 2-4 куску на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - небольшие порционные куски мяса политы соусом

Консистенция - мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

Цвет - мяса от светло-коричневого до коричневого

Вкус - в меру соленый, мясной

Запах - свойственный входящим в рецептуру продуктам

2,20	0,00	99,80	260,80	18,00	0,00	4,29	0,60	0,00	0,00	0,00
------	------	-------	--------	-------	------	------	------	------	------	------

5. Технологический процесс

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

Консистенция - однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет - от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

Вкус - сладкий с кисловатым привкусом

Запах - сушеных яблок

МОУ «Туркинская СОШ»

Утверждаю:

Директор школы  Н.П.Меринова

Приказ № 76 от 28.08 2015 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): РИС ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: № 304

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 рис отварной, вырабатываемый столовой МБОУ «Туркинская СОШ» и реализуемый в столовой общеобразовательного учреждения.

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.
Рис	36,0	36,0	3,60	3,60
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход г.	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал		Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	5,82	9,74	50,0	298,47		93,84	76,81	261,39	2,39	0,39	-	0,09

5. Технологический процесс

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную 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 прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. 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 — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

50	21,43	5,29	0,80	93,8	10,5	17,68	107,3	0,80	0,03	0,72	8,00
80	34,29	8,46	1,27	150,08	16,82	28,29	171,68	1,23	0,05	1,15	12,8
100	42,86	10,57	1,59	187,6	21,02	35,36	214,6	1,54	0,06	1,43	16,00

5. Технологический процесс

Мясо измельчают на мясорубке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Фарш кладут на смазанный маслом противень слоем не более 3 см, и периодически помешивая, обжаривают до готовности в жарочном шкафу.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – фарш хорошо перемешан.

Консистенция - сочная, однородная

Цвет - светло-серый

Вкус- жареного мяса, в меру соленый, мясной ,

Запах - свойственный входящим в рецептуру продуктам

МОУ «Туркинская СОШ»

Утверждаю:

Директор школы *Н.П.Меринова* Н.П.Меринова

Приказ № *76* от *11.11* 2015 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептов: 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, с. 398

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на чай с сахаром, вырабатываемый столовой МОУ «Туркинская СОШ» и реализуемый в столовой общеобразовательного учреждения.

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, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1
Сахар	15	15
ВЫХОД:	200	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жирыг	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00

5. Технологический процесс

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 75°C.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция - жидкая

Цвет - золотисто-коричневый

Вкус - сладкий, чуть терпкий

Запах - соответственный чаю