

Утверждаю
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Г.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

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

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

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 одну порцию, г | |
| | | 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 | | |
| | ВЫХОД: | | 150 | | |

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 |
| Жиры (г.) | 24,6 |
| Углеводы (г.) | 23,7 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 347 |

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

Утверждаю: 
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Г.А.Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33.

Наименование блюда (изделия): сосиски, сардельки отварные

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Л.Е.Голунова.

Перечень сырья: сосиски, сардельки

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. | Сосиски, сардельки | 80 | 80 | | |
| 2. | Соль | 2 | 2 | | |
| 8. | Вода | | | | |
| | ВЫХОД: | | 82 | | Ккал |

Технология приготовления.

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски 3-5 минут, сардельки 7-10 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

Требования к оформлению и подаче.

Сосиски или сардельки подают с гарниром из овощей, каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофельным пюре, капустой тушеной.

Органолептические показатели.

Внешний вид: кругло-продолговатой формы

Цвет: свойственный мясным изделиям.

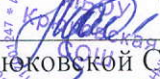
Консистенция: однородная. Вкус и запах: свойственный набору продуктов.

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.) | 10,6 | Ca (мг): | |
| Жиры (г.) | 15,28 | Mg (мг): | |
| Углеводы (г.) | 36,96 | Fe (мг): | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 225,68 | C (мг): | |

Утверждаю: 
 Директор МБОУ «Крюковской СОШ»
 Т.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.

Наименование блюда (изделия): рагу овощное

Область применения: столовая школы

Номер рецептуры: 543

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Л.Е.Голунова.

Перечень сырья: картофель, морковь, лук, капуста свежая, раст. масло, 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 | Картофель | 127,1 | 95,3 | | |
| 2 | Лук | 23,7 | 20 | | |
| 3 | Морковь | 49,7 | 39,7 | | |
| 4 | Капуста свежая | 62,5 | 50 | | |
| 5 | Томатное пюре | 30 | 30 | | |
| 6 | Растительное масло | 5 | 5 | | |
| 7 | Сливочное масло | 5 | 5 | | |
| 8 | Мука пшеничная | 3 | 3 | | |
| 9 | Горошек консервированный | 31 | 20 | | |
| | ВЫХОД: | | 265 | | |

Технология приготовления.

Нарезанный дольками или кубиками картофель, морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или сметанным и тушат 10-15мин. После этого добавляют нарезанные сырые кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20мин. За 5-10 мин кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу посыпают зеленью.

Требования к оформлению и подаче.

Рагу овощное подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: овощи перемешанные кусочками.

Цвет: свойственный набору продуктов.

Консистенция: нарезанные кусочки овощей. 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.) | 8,28 |
| Жиры (г.) | 9,018 |
| Углеводы (г.) | 38,55 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 269,33 |

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

Утверждаю:
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Е.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование блюда (изделия) Омлет натуральный

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 284

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: яйца, молоко, 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.

| №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. | Яйца | 120/3шт | 120 | | |
| 2. | Молоко | 30 | 30,00 | | |
| 3. | Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | | |
| 4. | Соль | 1,5 | 1,5 | | |
| | ВЫХОД: | | 150 | | Ккал |

Технология приготовления

К яйцам добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным сливочным маслом и, помешивая, жарят 5-7мин. При массовом приготовлении омлет натуральный запекают в жарочном шкафу. На смазанный сливочным маслом противень выливают омлетную смесь слоем 2,5-3см и ставят в жарочный шкаф (180-200 С) на 8-10мин. При отпуске омлеты поливают маслом или маргарином. Рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа или зеленого лука (1-3г нетто на порцию). Соль в омлеты кладут из расчета 0,5г на 1 яйцо.

Требования к оформлению и подаче.

Омлет подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный омлетам.

Цвет: свойственный набору продуктов, желто-золотистый

Консистенция: упругая

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.) | 11,02 | Ca (мг): | |
| Жиры (г.) | 22,73 | Mg (мг): | |
| Углеводы (г.) | 2,29 | Fe (мг): | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 263,86 | C (мг): | |



Утверждаю
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Т.А.Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование блюда (изделия) Бутерброд со сливочным маслом

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 79

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий А.И.Здобнова.

Перечень сырья: хлеб, сливочное масло

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. | Хлеб | 50 | 50 | | |
| 2. | Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| | ВЫХОД: | | 50/10 | | Ккал |

Технология приготовления

На хлеб намазывают мягкое масло.

Требования к оформлению и подаче.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный бутербродам.

Цвет: свойственный сливочному маслу, хлебу

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.) | 2,65 |
| Жиры (г.) | 10,3 |
| Углеводы (г.) | 16,54 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 172,57 |

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



Утверждаю: С.А. Молчанова
Директор МБОУ «Крюковской СОШ»
Т.А. Молчанова
Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование блюда (изделия) Бутерброд с сыром

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 79

Наименование сборника рецептур: сбоник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.И.Здобнова.

Перечень сырья: хлеб, сыр твердый

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. | Хлеб | 50 | 50 | | |
| 2. | Сыр твердый | 15 | 15 | | |
| | ВЫХОД: | | 50/15 | | Ккал |

Технология приготовления

На хлеб сверху кладут пластинку сыра.

Требования к оформлению и подаче.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный бутербродам.

Цвет: свойственный сливочному маслу, сыру и хлебу

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.) | 7,6 |
| Жиры (г.) | 5,1 |
| Углеводы (г.) | 16,54 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 177,0 |

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

Утверждаю:

Директор МБОУ Кроковской СОШ

Г.А. Молчанова

Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда (изделия) Картофельное пюре

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 472

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Картофель, 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.

| №п/п | Наименование продуктов | Норма закладки на одну порцию, г | | Норма закладки на 30 порций, кг | |
|------|------------------------|----------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
| | | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. | Картофель | 228 | 171 | | |
| 2. | Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| 3. | Соль | 2 | 2 | | |
| 4. | Молоко | 31,6 | 23,7 | | |
| | ВЫХОД: | | 200 | | |

Технология приготовления.

В кипящую воду опускают подготовленный для варки картофель, варят до готовности (готовность определяется накалыванием вилкой), затем сливают воду, добавляют соль и сливочное масло, придают картофелю консистенцию пюре, используя предназначенный для этого инвентарь. При отсутствии молока можно на 10г увеличить норму закладки жира. Норма гарнира 200г.

Требования к оформлению и подаче.

Картофельное пюре укладывают горкой и подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный картофельному пюре.

Цвет: белый, желтоватый, свойственный сорту картофеля.

Консистенция: пюреобразная.

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.) | 5,14 |
| Жиры (г.) | 19,6 |
| Углеводы (г.) | 47,5 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 375 |

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

Утверждаю: _____
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 С.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37.

Наименование блюда (изделия): запеканка рисовая с творогом

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 265

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: крупа рисовая, изюм, творог, яйца

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. | Крупа рисовая | 75 | 75 | | |
| 2. | Вода | 155 | 155 | | |
| 3. | Изюм | 20 | 20 | | |
| 4. | Творог | 70 | 70 | | |
| 5. | Яйца | 0,2 | 0,2 | | |
| 6. | Сахар | 15 | 15 | | |
| 7. | Сливочное масло | 10 | 10 | | |
| 8. | Сухари пшеничные | 5 | 5 | | |
| 9. | Сметана | 30 | 30 | | |
| | ВЫХОД: | | 150 | | |

Технология приготовления.

В готовую рассыпчатую кашу, приготовленную с изюмом или без изюма и охлажденную до 60-70 градусов, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенное в небольшом количестве воды сливочное масло и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный растопленным сливочным маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность запеканки смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 минут. Подают запеканку со сметаной или повидлом.

Требования к оформлению и подаче.

Запеканку подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: соответствующий запеканке из творога.

Цвет: золотистого цвета.

Консистенция: однородная. 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.) | 40,3 |
| Жиры (г.) | 12,1 |
| Углеводы (г.) | 36,5 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 252 |

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



Утверждаю:
Директор МБОУ Крюковской СОШ
Г.А.Молчанова
Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №27

Наименование блюда (изделия): печень тушеная в соусе

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 439

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: печень, мука, масло растит, соус

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. | Печень | 100 | 82 | | |
| 2. | Мука | 3 | 3 | | |
| 3. | Масло растительное | 5 | 5 | | |
| 4. | Томатная паста | 10 | 10 | | |
| 5. | Морковь | 12 | 10 | | |
| 6. | Лук | 12 | 10 | | |
| | Выход: | | 100 | | |

Технология приготовления.

Печень нарезают на порционные кусочки, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности 5-10мин, заливают соусом и тушат 15-20мин, подают с гарниром.

Требования к оформлению и подаче.

Печень подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный печени.

Цвет: свойственный печени.

Консистенция: кусочки с жидким соусом.

Вкус и запах: свойственный набору продуктов.

Показателя 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.) | 25,7 | Ca (мг): | |
| Жиры (г.) | 14,5 | Mg (мг): | |
| Углеводы (г.) | 4,5 | Fe (мг): | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 254 | C (мг): | |



Утверждаю:
Директор МБОУ Крыковской СОШ
Г.А. Молчанова
Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29.

Наименование блюда (изделия) Каша пшеничная, ячневая

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: т.4 стр.149

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Крупа пшеничная, 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.

| № п/п | Наименование продуктов | Норма закладки на одну порцию, г | |
|-------|------------------------|----------------------------------|-------|
| | | брутто | нетто |
| 1. | Крупа пшеничная | 50 | 50 |
| 2. | Масло сливочное | 10 | 10 |
| 3. | Соль | - | - |
| | ВЫХОД: | | 100 |

Технология приготовления.

Подготовленную крупу заливают кипяченой водой и варят на медленном огне до готовности. Затем добавляют сливочное масло.

Требования к оформлению и подаче.

Пшеничную кашу подают с сахаром в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный кашам.

Цвет: Желто-коричневый, свойственный пшеничной крупе.

Консистенция: кашеобразная.

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.) | 5,08 |
| Жиры (г.) | 5,7 |
| Углеводы (г.) | 34 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 210 |

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

Утверждаю: 
 Директор МБОУ Криковской СОШ
 Г.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.

Наименование блюда (изделия) Суп молочный с крупой

Область применения: Столовая школы

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

Номер рецептуры: 162

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.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 (рис, пшено, гречка) | 20 | 20 | | |
| 3. | Масло сливочное | 5 | 5 | | |
| 4. | Сахар | 10 | 10 | | |
| | ВЫХОД: | | 265 | | |

Технология приготовления.

Молоко, воду и сахар смешать и довести до кипения. В момент закипания всыпать промытый рис 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.) | 6,3 |
| Жиры (г.) | 7,09 |
| Углеводы (г.) | 44,8 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 269 |

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



Утверждаю:
Директор МБОУ Крюковской СОШ
* Г.А. Молчанова
Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование блюда (изделия) Макаронные изделия отварные

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 273

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Макаронные изделия, 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.

| №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. | Макарон. изделия | 50,0 | 50,0 | | |
| 2. | Соль | 5 | 5 | | |
| 3. | Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| | ВЫХОД: | | 200 | | ккал |

Технология приготовления.

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. В кипящую воду опускают макаронные изделия, добавляют соль и варят до готовности на слабом огне. Затем готовые макаронные изделия отбрасывают на дуршлаг и перемешивают со сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче.

Макаронные изделия подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный отварным макаронам, форма сохранена.

Цвет: белый, желтоватый, свойств, сорту изделий.

Консистенция: свойственная отварным макаронным изделиям.

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.) | 7,53 | Ca (мг): | |
| Жиры (г.) | 5,95 | Mg (мг): | |
| Углеводы (г.) | 48,03 | Fe (мг): | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 276,11 | C (мг): | |

Утверждаю: _____
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Г. А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование блюда (изделия) Каша гречневая

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: т.4 стр. 149

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Вода, крупа гречневая, масло сливочное, соль.

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. | Крупа гречневая | 62,5 | 75 | | |
| 2. | Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| 3. | Соль | 2 | 2 | | |
| 4. | Вода | 118 | 118 | | |
| 5. | ВЫХОД: | | 150 | | |

Технология приготовления.

Для приготовления гречневой рассыпчатой каши крупу высыпают в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и перемешивают, всплывшие пустотелые зерна удаляют. После того как крупа поглотит всю воду, доваривают кашу, ослабив нагрев. Огонь погасить, но кашу оставить на горячей плите для дозревания.

Требования к оформлению и подаче.

Кашу подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный рассыпчатым кашам.

Цвет: светло-коричневый.

Консистенция: рассыпчатая

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.) | 4,5 | Ca (мг): | |
| Жиры (г.) | 5,1 | Mg (мг): | |
| Углеводы (г.) | 21,9 | Fe (мг): | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 151 | C (мг): | |

Утверждаю:
Директор МБОУ Крюковской СОШ
А. Молчанова
Приказ №176-ОД от 21.08.2020г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование блюда (изделия): Кисель фруктовый (брикет)

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Кисель (брикет), сахар, вода

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 | |
|------|------------------------|-----------------------------------|-----|----------------------------|------|
| 1. | Кисель (брикет) | 24 | 24 | | |
| 2. | Сахар | 10 | 10 | | |
| 3. | Вода | 200 | 200 | | |
| | ВЫХОД: | | 200 | | Ккал |

Технология приготовления.

Для приготовления фруктового киселя используется только свежая вода. Брикет разминается, тщательно размешивается в небольшом количестве холодной воды, затем при интенсивном перемешивании заливается кипятком и доводится до кипения.

Требования к оформлению и подаче.

Кисель подают в стеклянной посуде (стакан)

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный фруктовым киселям.

Цвет: соответствует названию («вишня», «слива» и т.д.)

Вкус и запах: обладает приятным фруктовым вкусом и ароматом

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.) | 0,7 |
| Жиры (г.) | |
| Углеводы (г.) | 41,2 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 159,4 |

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

Утверждаю:
Директор МБОУ «Крюковской СОШ»
Г.А. Молчанова
Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 642

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Какао - порошок, сахар-песок, вода, молоко

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. | Какао - порошок | 4 | 4 | | |
| 2. | Сахар-песок | 20 | 20 | | |
| 3. | Вода | 110 | 110 | | |
| 4. | Молоко | 100 | 100 | | |
| 5. | ВЫХОД: | | 200 | | ккал |

Технология приготовления.

Для приготовления какао используется только свежая вода. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче.

Какао подают в стеклянной посуде.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный какао.

Цвет: светло-коричневый, свойственный какао с молоком.

Вкус и запах: обладает приятным шоколадно-молочным вкусом.

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.) | 3,8 |
| Жиры (г.) | 3,1 |
| Углеводы (г.) | 25,17 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 145 |

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

Утверждаю: _____
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Г.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование блюда (изделия): Компот из смеси сухофруктов

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 588

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Смесь сухофруктов

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. | Сухофрукты ассорти | 20 | 250 | | |
| 2. | Сахар | 20 | 20 | | |
| 3. | Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 | | |
| 4. | Вода | 200 | 200 | | |
| 5. | Выход | | 200 | | |
| | | | | | Ккал |

Технология приготовления.

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2ч, яблоки 20-30мин, чернослив, урюк, курагу 10-20мин, изюм 5-10мин. Компот из смеси сухофруктов готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

Требования к оформлению и подаче.

Компот подают в стеклянной посуде.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный компоту.

Цвет: светло-коричневый, золотистый.

Вкус и запах: свойственный набору продуктов.

Показателя 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.) | 0,56 | Ca (мг): | |
| Жиры (г.) | - | Mg (мг): | |
| Углеводы (г.) | 27,89 | Fe (мг): | |
| Энергетическая ценность (ккал) | 113,79 | C (мг): | |

Утверждаю: _____
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Г.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 629

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука.

Перечень сырья: Чай сухой, сахар-песок, вода, лимон

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. | Чай сухой | 1 | 1 | | |
| 2. | Сахар-песок | 15 | 15 | | |
| 3. | Вода | 200 | 200 | | |
| 4. | Лимон | 7 | 7 | | |
| 5. | ВЫХОД: | | 200 | | |

Технология приготовления.

Для заваривания чая используется только свежая вода. В кипящую воду кладут сахар, смесь кипятят 1-2 минуты и добавляют необходимое количество сухого чая, доводят до кипения, после чего оставляют на 10-15 минут настояться. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, подают перед отпуском.

Требования к оформлению и подаче.

Чай подают в стеклянной посуде.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный чаю.

Цвет: светло-коричневый, золотистый. Зависит от сорта чая.

Вкус и запах: свойственный набору продуктов.

Показателя 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.) | 0,5 |
| Жиры (г.) | - |
| Углеводы (г.) | 12,9 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 66,6 |

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

Утверждаю: 
 Директор МБОУ Крюковской СОШ
 Г.А. Молчанова
 Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35.

Наименование блюда (изделия): винегрет овощной

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Л.Е.Голунова.

Перечень сырья: картофель, свекла, морковь, соленые огурцы, капуста квашеная, лук, раст. масло.

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. | Свекла | 68,2 | 60 | | |
| 2. | Капуста квашеная | 42,8 | 30 | | |
| 3. | Лук репчатый | 5,96 | 5 | | |
| 4. | Растительное масло | 5 | 5 | | |
| | ВЫХОД: | | 100 | | |

Технология приготовления.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и при необходимости шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый – полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100г зеленого горошка за счет уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Требования к оформлению и подаче.

Подают с: каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, картофельное пюре.

Органолептические показатели.

Внешний вид: перемешанные овощи.

Цвет: свойственный набору продуктов.

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.) | 1,8 |
| Жиры (г.) | - |
| Углеводы (г.) | 9,1 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 100 |

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

Утверждаю: 
Директор МБОУ Кроковской СОШ
Т.А. Молчанова
Приказ №176-ОД от 21.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование блюда (изделия) Салат из белокочанной капусты

Область применения: Столовая школы

Номер рецептуры: 79

Наименование сборника рецептур: с.б. рецептур А.И.Здобнов

Перечень сырья: капуста белокочанная, масло растительное, морковь, 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 1 порцию, г | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. | Капуста белокочанная свежая | 98,6 | 78,9 | | |
| 2. | Морковь | 12,5 | 10 | | |
| 3. | Масло растительное | 5 | 5 | | |
| 4. | Сахар | 5 | 5 | | |
| 5. | Соль | 2 | 2 | | |
| | ВЫХОД: | | 100 | | |

Технология приготовления

Капусту шинкуют, добавляют соль (15г на 1кг) и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло.

Требования к оформлению и подаче.

Салат подают в посуде для вторых блюд.

Органолептические показатели.

Внешний вид: свойственный салатам.

Цвет: свойственный набору продуктов, светло-зеленый, оранжевый

Консистенция: рыхлая

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.) | 4,6 |
| Жиры (г.) | 10,0 |
| Углеводы (г.) | 16,4 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 146 |

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