Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №***

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***Сырники из творога***

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., 20012

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сырники из творога вырабатываемое объектом общественного питания.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
|   | Расход сырья и |
| Наименование | полуфабрикатов |
| сырья |   |   |
| 1 порция |
|   |
|   | брутто, г | нетто,г |
| Творог | 115 | 115 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| Яйца | 1/2шт | 17,00 |
| Сахар-песок | 12 | 12 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Сгущенное молоко | 20 | 20,0 |
|   |   |   |
| Выход: |   | 120/20 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.

Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин при температуре 180 оС.

Отпускают по 2 шт на порцию, поливая сгущенным молоком .

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин.

Сметаной полита 1/3 часть сырника.

Консистенция нежная, без комочков невымешанной муки или творога.

Вкус соответствует входящим продуктам.

Не допускаются посторонние запахи и привкус.

Температура подачи 55 оС.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   | **Химический состав данного блюда** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Пищевые вещества |   | Минер.вещества, |   | Витамины, мг |   |   |
|   |   |   | мг |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| белки, г | жиры, г | углеводы, | энерг.ценность, | Ca |   | Fe | В1 |   | В2 |   | С |   |
| г | ккал |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 25,19 | 12,53 | 27,01 | 316,59 | 142,97 |   | 0,609 | 0,074 |   | 0,3 |   | 0,58 |   |

Вклю

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта №**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 536

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., 20012

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сосиски (ГОСТ) | 51 | 50 | 5,1 | 5 |
| ВЫХОД: | - | 50 |  | 5 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|  В 50 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 8,69 | 22,84 | 1,80 | 7,44 | 15,51 | 137,39 | 1,74 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,08 | - | 0 | - | - | - | - | - | 0,01 | 0,19 | - | 0 |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 247,15

*Технология приготовления:*

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят не менее 5 минут после закипания. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

*Требования к качеству:*

Сосиска мягкая, цвет равномерный, от светло-розового до насыщенно-розового, аромат, свойственный данному виду колбасного изделия

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2012 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

**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.Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 52,50 | 52,5 | 3,50 | 3,50 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль  | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Выход  | 150,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 8,77 | 9,35 | 57,93 | 1,55 | 13,70 | 73,37 | 1,55 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| - | 0,16 | 0,03 | - | 0,16 | 16,86 | - | - | - | 5,31 | 1,68 | 1,01 |

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

**5. Технологический процесс**

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков,

остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают макароны на гарнир. 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 — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта № 3**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: № 312

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2012 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на пюре картофельное, вырабатываемое МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемое в общеобразовательных учреждениях.

**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. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Картофель  | 183,22 | 128,25 | 17,10 | 12,82 |
| Молоко  | 23,7 | 22,5 | 2,37 | 2,25 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль  | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход  | 150,0 | 15,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 2,34 | 16,71 | 3,79 | 113,59 | 11,10 | 73,32 | 0,25 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,18 | 0,03 | 0,17 | - | 0,03 | 3,89 | 0,31 | 1,01 | 0,07 | 0,44 | 2,49 | 0,08 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 174,02

**5. Технологический процесс**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +120С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см свыше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 800С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают рис на гарнир. Температура подачи +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 — картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшеничная рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 32

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2012 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую, вырабатываемая МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

**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. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Пшеничная крупа | 58,5 | 58,9 | 5,85 | 5,89 |
| Соль  | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 103,5 | 103,5 | 10,35 | 10,35 |
| Выход  | 150,0 | 15,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 9,27 | 5,33 | 37,32 | 91,11 | 0,95 | 14,77 | 0,80 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,77 | - | 0,07 | - | - | - | - | - | 0,15 | 1,71 | - | 0,03 |

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 231,78 КДж

**Технология приготовления.**

 Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе после промывания остается вода в количестве 15 % от массы крупы. Кашу варят при слабом кипении до загустения , плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С или в жарочном шкафу при температуре 140 °С. За 5 мин до готовности кашу взрыхляют, хорошо перемешивают и еше уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу. Температура подачи — 65 °С. Требования к качеству. Зерна крупы набухшие, мягкие, недеформированные, хорошо отделяются друг от друга.

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2012 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую, вырабатываемая МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

**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. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 68,9 | 68,9 | 6,89 | 6,89 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход  | 150,0 | 15,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 0,38 | 64,16 | 0,62 | 91,11 | 0,95 | 14,77 | 0,80 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,77 | - | 0,07 | - | - | - | - | - | 0,15 | 1,71 | - | 0,03 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 581,38

**5. Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть около 2,5 часов.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе или подают отдельно в стакане. 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 — гречка полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Филе куриное , запеченное в белом соусе с овощами и сметаной**

Номер рецептуры: № 290

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2012 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на куры, тушенные в сметанном соусе, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

**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. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Куриные грудки | 90,67 | 68 | 9,067 | 6,8 |
| Масло растительное  | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соус сметанный с овощами и зеленью |  | 50 |  | 5,0 |
| Соль  | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 15,62 | 8,45 | 1,40 | 45,24 | 20,02 | 168,49 | 2,14 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,16 | 0,05 | 0,16 | - | 0,35 | 5,41 | 0,51 | 1,43 | 0,06 | 0,82 | 7,69 | 2,46 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 258,34

**5. Технологический процесс**

Куриное филе отделяют от грудной кости , зачищают и нарезают брусочками по 7 г. Кусочки филе кладут ровным тонким слоем в емкость с подсолнечным маслом , разогретым до 150-170 градусов, посыпают солью и слегка обжаривают и тушат в сметанном соусе. Отпускают филе куриное вместе с соусом и гарниром. Перед подачей посыпают зеленью.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускают с гарниром и поливают соусом, в котором тушилась курица. 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 — консистенция мякоти курицы нежная, сочная, не волокнистая;

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный тушенной курице в сметанном соусе, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С ЛИМОНОМ .**

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2012 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на чай с лимоном, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

**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. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай  | 1 | 1  | 1,0 | 1,0 |
| Сахар  | 15 | 15 | 1,5 | 1.5 |
| Лимон  | 8 | 7 | 0,8 | 0.7 |
| Вода  | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход  | 200/15/7 | 20,0/1,5/0,7 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 4,51 | 1,14 | 7,71 | 112,55 | 99,08 | 185,54 | 18,42 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,01 | 0,01 | 0,22 | - | 0 | 0,32 | - | 3,67 | - | 0,01 | - | 1,79 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда:57,33

**5. Технологический процесс**Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром,

непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента , без посторонних привкусов и запахов.

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

 **Технологическая карта №**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ из мяса говядины

Номер рецептуры: 608

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., 2012

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (котлетное мясо) | 80 | 59,2 | 8 | 5,92 |
| Хлеб пшеничный | 14,4 | 14,4 | 1,44 | 1,44 |
| Молоко или вода | 19,2 | 19,2 | 1,92 | 1,92 |
| Сухари  | 8 | 8 | 0,08 | 0,08 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *99* | *9,9* | *9,9* |
| Масло растительное | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| ВЫХОД: | - | 80 |  | 8 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,10 | 5,70 | 6,50 | 107,00 | 11,00 | 0,80 | 0,04 | 0,06 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

**Требования к качеству:**

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин. Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба. Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

«Утверждаю»

ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э.

**Технологическая карта №**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 668

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., 2012

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Бройлер-цыпленок | 136 | 56 | 13,6 | 5,6 |
| или филе цыпленка - бройлера  | - | 56 | - | 5,6 |
| Хлеб пшеничный | 12,8 | 12,8 | 1,28 | 1,28 |
| Молоко или вода | 19,2 | 19,2 | 1,92 | 1,92 |
| Сухари  | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло растительное | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| ВЫХОД: | - | 80 |  | 8 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 8,40 | 8,48 | 7,84 | 98,80 | 18,54 | 0,71 | 0,04 | 0,07 | 0,08 |

**Технология приготовления:**

 Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, придавая форму котлет.

Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

**Требования к качеству:**

 Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин. Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба. Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

 **ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | 5 | 10 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 0,00 | 4,10 | 0,05 | 37,50 | 0,50 | 0,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,50 |
| 10 | 0,00 | 8,20 | 0,10 | 75,00 | 1,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 59,00 |

***Технология приготовления:***

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

**«УТВЕРЖДАЮ»**

 **ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 15,3 | 15 |
| ВЫХОД: | 15 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 15 | 3,48 | 4,42 | 0,00 | 53,70 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,005 | 0,105 | 0,078 |

***Технология приготовления:***

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

**«УТВЕРЖДАЮ»**

 **ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ

Номер рецептуры: 424

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., 2012, с. 184

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 4,80 | 76,8 | 1,00 | 0,03 | 0,00 | 0,10 |

***Технология приготовления:***

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

***Требования к качеству:***

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

 **ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э**

**Технологическая карта кулинарного блюда №**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

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°С.

***Требования к качеству:***

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:*сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

**«УТВЕРЖДАЮ»**

 **ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э**

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_\_\_\_\_***

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Птица запеченная**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

**ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Птица запеченная», 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.).

 **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Курица  | 175 | 120,7 |
| или куриные окорочка | 128,3 | 114,2 |
| Масло растительное  | 5 | 5 |
| Выход | - | 85 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанную тушку птицы кладут на противень, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 150-160 оС. Во время запекания птицы тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившемся при запекании.

Взрослых кур перед запеканием рекомендуется предварительно отварить до полуголовности.

На порцию птицу рубят непосредственно перед подачей. отпускают по 1-2 кусочка.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 19,30 | 16,00 | 0,06 | 221,44 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Na (мг) |
| 43,65 | 149,58 | 19,25 | 1,71 | 0,00 |

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Блюдо реализуют при температуре 65 оС.

 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы, гарнир положен сбоку.

Консистенция: корочки – хрустящая, внутри – мягка, сочная.

Цвет: золотистый на поверхности, на разрезе – белый, окорочков – темно-серый

Запах: мяса запеченной птицы.

Вкус: умеренно соленый, мяса запеченной птицы.

 Микробиологические показатели блюда «Птица запеченная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

 **ВрИО директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Доева И.Э**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей

школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011, с. 296

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| *Масса отварной птицы* | *-* | *80* | *-* | *100* |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 января | 16 | 13 | 20 | 16,3 |
| \*\*\*с 1 января | 17,3 | 13 | 21,7 | 16,3 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 13,8 | 11,3 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 8,8 | 8,8 |
| Крупа рисовая | 46 | 46 | 57,5 | 57,5 |
| *Масса готового риса с овощами* | *-* | *130* | *-* | *160* |
| ВЫХОД: | 210 | 260 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 80/130 | 20,30  | 17,00  | 35,69 | 377,00 | 45,10 | 47,50 | 199,30 | 2,19 | 0,06 | 1,01 | 48,00 |
| 100/160 | 25,38 | 21,25 | 44,61 | 471,25 | 56,38 | 59,38 | 249,13 | 2,74 | 0,08 | 1,26 | 60,00 |

***Технология приготовления:***

 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

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:*  мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам