

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПиТ»

В. Н.Серикова

« _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПиТ»

Технологическая карта № 5

Наименование блюда **Сыр (порциями)**

Рецептура № 15 Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№ п / п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Сыр голландский	22	20	Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят в холодильнике. Не допускается подсыхание.
	Выход:	-	20	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Ломтики прямоугольной или треугольной формы
Консистенция	Мягкая, не крошащаяся
Цвет	Соответствует виду сыра
Вкус	Соответствует виду сыра
Запах	Соответствует виду сыра

4. Пищевая ценность и химический состав блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход готового блюда (г)
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. цен, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
10,4	10,6	1,4	142	402	202	3,6	0	0	0,1	0,04	20

Технолог МП г. Армавира «КШПиТ»

В.Г.Свинцова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

« _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»
Технологическая карта №14

Наименование блюда: **гуляш**

Рецептура № 260 Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

1. Рецепт

№	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79	Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для пароварочно- конвективных аппаратов: режим «конвекция + пар», температура +120 С°, влажность тах, время 20 минут.
2	Масло растительное	5	5	
3	Лук репчатый	12	10	
4	Томатная паста	3,2	3,2	
5	Мука пшеничная	2	2	
	Масса тушеного мяса	-	50	Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: Тушеное мясо отпускают вместе с соусом, можно посыпать зеленью петрушки. Срок реализации: при температуре +65 С° не более 2-х часов
	масса соуса	-	50	
Выход (г):		-	100	

2. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Кусочки тушеного мяса с соусом
Консистенция	Мясо доведено до готовности, мягкое, консистенция соуса-жидкая сметана
Цвет	Мясо бледно коричнево-серого цвета
Вкус	Вкус в меру соленый, соответствует ингредиентам блюда, без посторонних привкусов
Запах	Тушеного мяса

4. Пищевая ценность и химический состав блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход готового блюда (г)
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. цен, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
13,98	6,5	4	132	8	18	172	2,3	0	0	0	100

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МП г. Армавира «КШПит»
 В. Н. Серикова
 « ____ » _____ 2021 г



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»
Технологическая карта № 17

Наименование блюда **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Рецептура № 587 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной 2004 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Бульон или вода	-	36	Мелко нарезанную морковь и лук пассеруют, добавляют томатную пасту и продолжают пассеровать еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин, в конце варки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения
2	Масло сливочное	1,8	1,8	
3	Мука пшеничная	1,8	1,8	
4	Морковь	3	2,4	
5	Лук репчатый	1	0,8	
6	Томатная паста	4	4	
7	Масло сливочное	0,6	0,6	
8	Сахар	0,4	0,4	
Выход (г):		-	40	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности
Консистенция	Полужидкая, эластичная, нежная
Цвет	От оранжевого до красного
Вкус и запах	Насыщенный, соответствует использованным продуктам, слегка кислый

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,4	1,3	2,0	21	1,7	2,6	24,3	0,12	0,01	0,8	0,01

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МП г. Армавира «КШПит»
 В. Н. Серикова
 2021 г

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»
Технологическая карта № 18

Наименование блюда: **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**

Рецептура № 268 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2015 г.

- Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.
- Рецептура

№	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Говядина (котлетное мясо)	120	88,8	100	74	80	59	50	37	Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели) Панируют в сухарях и обжаривают при температуре 150-160°C 3-5 минут, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 5-7 минут. Для пароварочно- конвективных аппаратов: 1.Режим «конвекция», температура +170 С°, время 5 минут. 2.Режим «конвекция+пар», температура +160 С°, время 5 минут, влажность 70%.
2	Хлеб пшеничный	21,6	21,6	18	18	14,4	14,4	9	9	
3	Лук репчатый	14,4	12	12	10	9,6	8	6	5	
4	Молоко	16,8	16,8	14	14	11,2	11,2	7	7	
5	Сухари	12	12	10	10	8	8	5	5	
	Масса п/ф:	-	148,8	-	124	-	99	-	62	
6	Масло растительное	7,2	7,2	6	6	4,8	4,8	3	3	
	Масса жареных изделий	-	120	-	100	-	80	-	50	
Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: при отпуске изделия можно полить сливочным маслом или соусом . Срок реализации:при температуре не ниже+65- С не более 2 часов										

- Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	форма котлеты — овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка- кругло-приплюснутая, или шницели -плоско-овальной формы толщиной 1 см , сбоку уложен гарнир
Консистенция	Сочная, пышная, однородная
Цвет	Корочки-коричневый, , на разрезе - светло-серый
Вкус	Жареного мяса, в меру соленый, без посторонних привкусов
Запах	Жареного мяса ,панированного в сухарях , без посторонних запахов

- Пищевая ценность блюда и химический состав (50 г)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход
Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг Цен. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	г
8,3	12,1	7,2	172	5,4	14,3	84	1,4	0,04	0,2	0,02	50
12,6	17,9	10,6	257	8,64	22,9	134	2,1	0,06	0,3	0,03	80
19,9	29	17,2	412	13	34,3	201	3,4	0,1	0,5	0,05	120

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

« _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта № 19

Наименование блюда **ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ**

Рецептура № 255 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Печень говяжья	124,6	103,6	89	74	Подготовленную печень нарезают брусочками, длиной 3-4 см, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин, затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку. Соус: для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, томатную пасту, соль, кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.
2	Масло растительное	8,4	8,4	6	6	
	Масса готовой печени	-	70	-	50	
	Соус сметанный с томатом №331/2015					
	Сметана	12,5	12,5	12,5	12,5	
	Мука пшеничная	3,8	3,8	3,8	3,8	
	Вода	37,5	37,5	37,5	37,5	
	Томатная паста	2	2	2	2	
	Масса соуса	-	50	-	50	
	Выход:	-	120		100	


3. Показатели качества и безопасности готовой продукции: Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Печень нарезанная тонкими брусочками, длиной 3-4 см, массой 5-7 г вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку
Консистенция	Печени - мягкая, соуса — однородная, слегка вязкая
Цвет	Печени — коричневый, соуса — светло-оранжевого цвета
Вкус	Жаренной печени, в меру соленый
Запах	Печени с ароматом сметаны

4. Пищевая ценность блюда и химический состав

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Цен. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
26,4	22,4	7,0	370	66,5	34,8	480	10,0	0,4	16,8	5,7	100
31,6	26,8	8,4	444	79,8	41,7	576	12	0,5	20,2	6,8	120

Технолог МП г. Армавира «КШПит»



В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПиТ»

В. Н. Серикова

2021 г.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПиТ»

Технологическая карта №20

Наименование блюда **Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным**

Рецептура № 294 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

- Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.
- Рецептура

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Филе куриное	59,2	59,2	37	37	<p>Мяса птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Гарниры каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, сложный гарнир, Для пароварочно- конвективных аппаратов: режим «конвекция + пар», температура +110 С°, влажность тах, время 15 минут.</p>
	Или бройлер -цыпленок	192	59,2	120	37	
2	Хлеб пшеничн	14,4	14,4	9	9	
3	Молоко или вода	20,8	20,8	13	13	
4	Внутренний жир	3,2	3,2	2	2	
4	Сухари	8	8	5	5	
5	Масса п/ф панированного в сухарях		101		63	
6	Масло растительное	4,8	4,8	3	3	
7	Масса жареных котлет		80		50	
	Соус томатный №587/2004		40		40	
Выход блюда с соусом(г):		-	120	-	90	Требование к оформлению, подаче и реализации блюда: отпускают с гарниром, можно полить соусом или маслом. Срок реализации при температуре не ниже 65 °С не более 2-х часов

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Котлеты приплюснутой формы с заостренным концом
Консистенция	Изделие хорошо сохраняет форму, сочное
Цвет	На разрезе серо-коричневого цвета, на поверхности равномерный румянец
Вкус и запах	В меру соленый без посторонних привкусов. Запах присущий жаренному куриному мясу

4. Пищевая ценность блюда и химический состав

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход блюда
Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. ценн ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
17,6	15,6	8	190	35,3	8,4	37,3	0,2	0,02	0,08	0	80
11	9,8	5	118	22,1	5,3	23,2	0,1	0,02	0,05	0	50

Технолог МП г. Армавира «КШПиТ»

В.Г.Свинцова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

2021 г

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта № 20

Наименование блюда: **КОТЛЕТЫ С СОУСОМ**

Рецептура № 268 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Говядина (котлетное мясо)	50	37	Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели) Панируют в сухарях и обжаривают при температуре 150-160°C 3-5 минут, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 5-7 минут. Для пароварочно- конвективных аппаратов: 1.Режим «конвекция», температура +170 С°, время 5 минут. 2.Режим «конвекция+пар», температура +160 С°, время 5 минут, влажность 70%.
2	Хлеб пшеничный	9	9	
3	Лук репчатый	6	5	
4	Молоко	7	7	
5	Сухари	5	5	
	Масса полуфабриката	-	62	
6	Масло растительное	3	3	
	Масса готовой котлеты	-	50	
	Соус томатный №587/2004		40	
				Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: при отпуске изделия можно полить сливочным маслом или соусом . Срок реализации:при температуре не ниже+65- С не более 2 часов
Выход блюда (г):		-	90	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	форма котлеты — овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку уложен гарнир
Консистенция	Сочная, пышная, однородная
Цвет	Корочки-коричневый, , на разрезе - светло-серый
Вкус	Жареного мяса, в меру соленый, без посторонних привкусов
Запах	Жареного мяса ,паннированного в сухарях , без посторонних запахов

4. Пищевая ценность блюда и химический состав (50 г)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход г
Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг Цен. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
8,3	12,1	7,2	172	5,4	14,3	84	1,4	0,04	0,2	0,02	50/40

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МП г. Армавира «КШПит»
 В. Н. Серикова
 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта №21

Наименование блюда **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕР-ЦЫПЛЯТ**

Рецептура № 297 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Бройлер-цыпленок ¹	144	44,4	192	59,2	Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 3-4 штуки на порцию) и отваривают на пару или в воде) Гарниры каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, сложный гарнир Для пароварочно- конвективных аппаратов: режим «конвекция + пар», температура +110 С° , влажность тах, время 15 минут.
	Или куриные окорочка ¹	79	44,4	105,6	59,2	
	Филе куриное	44,4	44,4	59,2	59,2	
2	Хлеб пшеничн	9,6	9,6	12,8	12,8	
3	Внутренний жир	2,4	2,4	3,2	3,2	
4	Молоко или вода	13,2	13,2	17,6	17,6	
	Масса п/ф	-	68,4	-	91,2	
	Масса готовых фрикаделек	-	60	-	80	
	Масло сливочное		5		5	
	Выход блюда (г): ¹ Мякоть без кожи	-	65	-	85	Требование к оформлению, подаче и реализации блюда: отпускают с гарниром, можно полить соусом или маслом. Срок реализации при температуре не ниже 65 °С не более 2-х часов

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

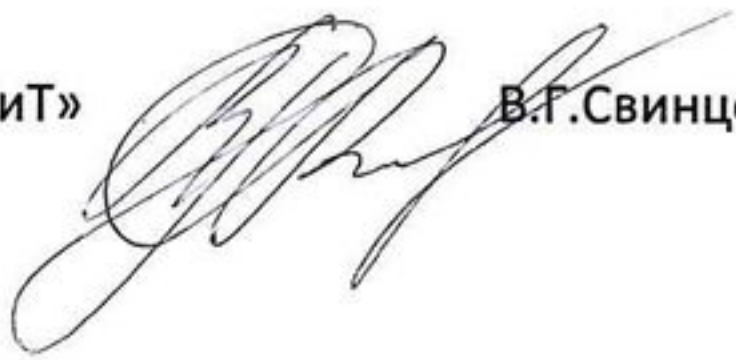
Внешний вид	Изделие в форме шариков одинакового размера, соус- однородная нерасслоившаяся масса
Консистенция	Сочная, нежная, соуса -вязкая, эластичная, полужидкая
Цвет	Сероватый, соуса от белого от светло кремового
Вкус и запах	В меру соленый без посторонних привкусов. Запах присущий куриному мясу, соуса -свежей сметаны

4. Пищевая ценность блюда и химический состав

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход блюда
Белки, г	Жиры,г	Углево ды, г	Энерг. ценн ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	г
22,1	19,6	10	237	44,2	10,6	46,5	0,3	0,03	0,1	0	100

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

« _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта № 22

Наименование блюда **рыба, тушеная в томате с овощами**

Рецептура № 229 Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Треска ¹ , горбуша	130	97,6	81	61	162	122	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 масло растительное, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.
	Треска, горбуша п/ф	112	97,6	70	61	140	122	
	Филе трески, горбуши	102,4	97,6	64	61	128	122	
	Филе минтая с кожей замороженное	102,4	97,6	64	61	128	122	
	Филе минтая без кожи замороженное	125	97,6	78	61	156	122	
2	Вода или бульон	19	19	19	19	19	19	
3	Морковь	23	18	23	18	23	18	
4	Лук репчатый	16	13	16	13	16	13	
5	Томатная паста	4	4	4	4	4	4	
6	Масло растительное	5	5	5	5	5	5	
7	Сахар	2	2	2	2	2	2	
	Масса тушеной рыбы:		80		50		100	
	Масса тушеных овощей и соуса	-	50		50		50	
¹ -нормы закладки даны для трески и горбуши потрошенной обезглавленной								Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: при отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась, можно посыпать зеленью укропа. Срок реализации: при температуре не ниже +65°С не более 2 часов.
Выход блюда (г)		-	130	-	100	-	150	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции :Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Кусок рыбы, политая соусом с овощами, сбоку-уложен гарнир
Консистенция	Мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти
Цвет	Рыбы на разрезе белого или красного цвета, соуса-оранжево-красный, овощей - натуральный
Вкус	В меру соленый, рыбы с соусом и овощами
Запах	Тушеной рыбы и овощей, без посторонних запахов

4. Пищевая ценность блюда и химический состав

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход
Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг Цен. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
13,9	0,9	5,7	165	63,0	59,2	225	1,3	0,08	6,2	0,008	80/50
10,7	0,7	4,4	127	48,4	45,5	173	1	0,06	4,8	0,06	50/50
16,1	1	6,6	190	72,6	68,3	260	1,5	0,09	7,2	0,09	100/50

Технолог МП г. Армавира «КШПит»



В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

2021г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта №23

Наименование блюда: **ШНИЦЕЛЬ из рыбы НАТУРАЛЬНЫЙ**

Рецептура № 235 Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

1. Рецепт

№	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Филе минтая	81	77,4	Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин Для пароварочно- конвективных аппаратов: режим «конвекция + пар», температура +120 С°, влажность тах, время 20 минут.
2	Молоко	7,2	7,2	
3	Лук репчатый	20	18	
4	Яйца	1/11 шт	3,6	
5	Сухари	10,8	10,8	
	Масса полуфабриката	-	113	
6	Масло растительное	9	9	
	Выход (г):	-	90	Срок реализации: при температуре +65 С° не более 2 -х часов

2. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Имеет овальную форму, равномерно обжарен, без трещин
Консистенция	Сочная, рыхлая, однородная
Цвет	Корочки — золотистый, на разрезе - светло-серый
Вкус	Вкус в меру соленый, жареной рыбной массы
Запах	Приятный рыбы

4. Пищевая ценность и химический состав блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			Выход готового блюда (г)
Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. цен, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
10,2	18,8	9,1	258	18,3	43	208	1,9	0,09	0	0,4	90

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

« _____ » _____ 2021 г

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»
Технологическая карта № 25

Наименование блюда **ОМЛЕТ С СЫРОМ**

Рецептура № 211 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№ п / п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Яйца	2 шт.	80	К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, смешивая с тертым сыром, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая. Готовый омлет поливают растопленным сливочным маслом.
2	Молоко	30	30	
3	Сыр	17	16 ¹	
4	Масло сливочное	4	4	
	Масса готового омлета	-	110	
	Масло сливочное	5	5	Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: Омлет подают горячим, не хранят.
	¹ Масса тертого сыра			
Выход (г):		-	115	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелостей
Консистенция	Однородная, сочная
Цвет	золотисто-желтоватый
Вкус	Свежих яиц, молока, сливочного масла
Запах	Свежих яиц, сливочного масла

4. Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
14,3	23,7	1,2	278	209,2	17,6	249,8	2,2	0,08	0,3	0,2

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н.Серикова

« _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА « КШПит »

Технологическая карта №26

Наименование блюда: **запеканка из творога**

Рецептура № 223 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.
2. Рецепттура

№ п / п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Творог	178,6	174,8	127	124	Протертый творог смешивают предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной маной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки
2	Крупа манная	11,4	11,4	8,1	8,1	
3	Сахар	15,2	15,2	10,8	10,8	
4	Яйца	1/5 шт	7,6	1/8 шт	5,4	
5	Масло сливочное	7,6	7,6	5,4	5,4	
6	Сухари	7,6	7,6	5,4	5,4	
7	Сметана	7,6	7,6	5,4	5,4	
	Масса готовой запеканки	-	190	-	135	
	Молоко сгущенное	20	20	15	15	
	Выход	-	210	-	150	
						Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: при отпуске запеканку можно подавать с молочным или сладким соусом, молоком сгущенным или йогуртом. Срок реализации: при не более 2-х часов

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест
Консистенция	Однородная, мягкая, нежная
Цвет	Корочки- золотисто-желтый, на разрезе - белый
Вкус	Свойственен продуктам входящим в блюдо
Запах	Слабовыраженный творога

4. Энергетическая ценность блюда в ккал

Выход блюда	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100	15,3	11,6	58,8	284

5. Расчет химического состава

Минеральные вещества, мг			Витамины		
Ca	Mg	Fe	B1, мг	A мг	C, мг
205,3	28	0,7	0,07	0,07	0,5

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПиТ»

В. Н. Серикова

« _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПиТ»

Технологическая карта № 27

Наименование блюда: **рагу из овощей (3-й вариант)**

Рецептура № 539 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной 2004 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто(г)	Технология приготовления
Картофель	64	48	Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. Соус томатный: Для приготовления соуса томатного мелко нарезанную морковь и лук пассеруют, добавляют томатную пасту, пассеруют еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, овощи протирают и доводят до кипения.
Морковь	30/24 ¹	16,2	
Лук репчатый	14,3/12 ¹	6	
Капуста свежая белокочанная	57,5/46 ¹	41,4	
Масло сливочное	6	6	
Соус томатный №587/2004	-	45	
Масло сливочное	2	2	
Мука пшеничная	2	2	
Вода	40,5	40,5	
Морковь	3,4	2,7	
Лук репчатый	1	0,9	
Томатная паста	4,5	4,5	
Масло сливочное	0,7	0,7	
Сахар	0,5	0,5	
Выход готового блюда	-	150	
¹ — в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, а в графе нетто — масса готовых продуктов			

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции: органолептические показатели качества:

Внешний вид	Овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки
Консистенция	Картофеля и овощей — мягкая, плотная
Цвет	светло-оранжевый
Вкус и запах	Умеренно соленый, запах овощей

4. Энергетическая ценность блюда в ккал

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,6	15,9	13	210	53	24,2	67	0,9	0,09	18,3	0,04

Технолог МП г. Армавира «КШПиТ»



В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПИТ»

В. Н.Серикова

2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПИТ»

Технологическая карта №28

Наименование блюда **макаронные изделия отварные**

Рецептура № 202 Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Макаронные изделия	42	42	52,5	52,5	63	63	В закипевшую подсоленную воду (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50г соли) опускают макаронные изделия и варят 20-30 мин; лапшу 20-25 мин; вермишель 10-12 минут, помешивая. Сваренные макаронные изделия откидывают и осторожно перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 или 1/2 частью от указанного в рецептуре количества), остальной частью масла заправляют макароны непосредственно перед отпуском.
2	Масло сливочное	3,9	3,9	5,3	5,3	6,3	6,3	Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: сваренные макаронные изделия не должны быть переваренными, лопнувшими. Срок реализации: при температуре -65°C не более 2 часов.
Выход (г):		-	110	-	150	-	180	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Отварные макароны не разварены
Консистенция	Продукт доведен до готовности, хорошо сохраняет форму
Цвет	От серо-желтого, до серого
Вкус	Вкус в меру соленый, с мягким привкусом сливочного масла
Запах	Соответствует запаху продукта, без посторонних запахов

4. Энергетическая ценность блюда в ккал

Выход	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг Цен. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
110	4,2	7,2	33,1	195	9,6	7,4	41,6	0,5	0,05	0	0,01
150	5,2	9	41,4	244	12	9,3	52	0,7	0,07	0	0,01
180	6,	10,9	49,7	293	14,4	11,2	62,8	0,9	0,07	0	0,02

Технолог МП г. Армавира «КШПИТ»

В.Г.Свинцова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н.Серикова

2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА « КШПит»

Технологическая карта №29

Наименование блюда: **каша вязкая (гарнир)**

Рецептура № 303 таб.с.156 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

- Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.
- Рецептура

№ п /п	Наименование продуктов	Масса крупы (г)	Масса воды (л)	Масса крупы (г)	Масса воды (л)	Технология приготовления
1	Крупа гречневая	37,5	0,12	45	0,14	Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Пшено, рисовую, перловую крупы промывают теплой, а затем горячей водой, а гречневую и ячневую только теплой. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость и варят периодически помешивая 20 минут. Затем добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности. Заправляют маслом сливочным
2	Крупа рисовая	33	0,12	40	0,15	
3	Крупа ячневая	33	0,12	40	0,15	
4	Крупа пшеничная	37,5	0,12	45	0,14	
5	Крупа пшеничная	37,5	0,12	45	0,14	
6	Масло сливочное		5		6	
	Выход каши:	-	150	-	180	Срок реализации: при температуре не ниже +65 С° не более 2 -х часов

- Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Зерна частично разварены, не разделяются. Каша положена горкой, сохраняет форму
Консистенция	вязкая
Цвет	Соответствует виду крупы
Вкус	В меру соленый, с выраженным вкусом данного вида крупы с маслом
Запах	Соответствует запаху каши в сочетании с маслом

- Пищевая ценность блюда

Выход	Белки	Жиры	Угле воды	Энергетическая ценность	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг		
					Ca	Mg	Fe	P	B ¹	C	A
г	г	г	г	ккал							
150	3,2	4,2	20,8	133,8	27	16	0,5	111,2	0,06	0	0
180	3,8	5	24,9	160,5	32,4	19,2	0,6	133,8	0,07	0	0

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта № 30

Наименование блюда **пюре картофельное**

Рецептура № 312 Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№ п / п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Картофель	171	128	205	136	Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают в протирочной машине. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее молоко и растопленное сливочное масло. Тщательно взбивают до однородной массы
2	Молоко	23,7	22,5 ¹	25,3	24 ¹	
3	Масло сливочное	5,3	5,3	6	6	
	¹ -масса кипяченого молока					Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: при подаче можно посыпать зеленью. Срок реализации: при температуре не ниже 65°C не более 2 часов.
Выход (г):		-	150	-	160	

4. Требования к качеству

Внешний вид	Протертая картофельная масса
Консистенция	Однородная масса, густая, пышная
Цвет	Белый с кремовым оттенком
Вкус	Вкус в меру соленый, с мягким привкусом сливочного масла и молока
Запах	Отварного картофеля с молоком и сливочным маслом

5. Пищевая и Энергетическая ценность блюда

Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
150	3,1	4,9	21,9	163,5

6. Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
Ca	Mg	Fe	B ¹	B ²	C
35,5	28,3	1	0,1	0,1	10,3

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н.Серикова

« _____ » _____ 2021 г

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта № 31

Наименование блюда Чай- заварка, чай с лимоном

Рецептура №684/686 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной 2004г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепт

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Чай высшего и 1-го сорта		1	Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком, примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком.
2	Вода		216	
Выход (г):		-	200	
№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления
1	Чай -заварка №684	50	50	При отпуске в стакан наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая непосредственно перед отпуском.
2	Сахар	10	10	
3	Лимон свежий	8	7	
4	Вода	150	150	
Выход (г):		-	200/10/7	Температура при подаче должна быть не ниже 75 ° С.

3. Показатели качества и безопасности продукции

Внешний вид	Жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кусочек лимона
Консистенция	жидкая
Цвет	золотисто-коричневый
Вкус	в меру сладкий, приятный аромат чая и лимона
Запах	Свойственный чаю с привкусом лимона

4. Энергетическая ценность блюда

Пищевые вещества, г				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,43	0	9,87	41,60	15,33	12,27	23,20	2,13	0	2,13	0

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

« _____ » _____ 2021 г

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта № 32

Наименование блюда НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Рецептура №388 Рецептура №382 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и / или удостоверение о качестве

№ п/п	Наименование продуктов	Масса БРУТТО (г)	Масса НЕТТО (г)	Технология приготовления		
1	Плоды шиповника сушеные	20	20	Промытые холодной водой плоды шиповника кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 10 мин и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого раствор процеживают и охлаждают		
2	Сахар	10	10			
4	Вода	200	200			
Выход (г):				-	200	Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: подают прохладным - не выше 14°C

2. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	жидкость темно-красного цвета
Консистенция	жидкая
Цвет	темно-красный
Вкус и запах	кисло-сладкий с ароматом и привкусом и запахом плодов шиповника

3. Энергетическая и химическая ценность блюда в ккал на 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,6	0,2	27	111

Расчет химического состава

Минеральные вещества, мг			Витамины		
Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг
11,09	2,96	0,57	0,01	0,05	80

Технолог МП г. Армавира «КШПит»



В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н.Серикова

« _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПит»

Технологическая карта №33

Наименование блюда: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Рецептура №379 Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве

2. Рецепт

№ п/п	Наименование продуктов	Масса НЕТТО (г)	Технология приготовления
1	Кофейный напиток	5	При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают небольшим количеством горячей кипяченой воды, тщательно размешивают до получения однородной массы. Добавляют горячую кипяченую воду и горячее кипяченое молоко до необходимого объема и доводят до кипения.
2	Молоко	100	
3	Вода	120	
4	Сахар-песок	10	
Выход (г):			200
			Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: подают горячим при температуре не ниже 75°C

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	кофейный напиток налит в стакан или чашку
Консистенция	жидкая
Цвет	светло-коричневый
Вкус	вкус сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока
Запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока

4. Химическая и энергетическая ценность блюда

Пищевые вещества, г				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
12	1,2	178	387	125,6	14	90	0,14	0,04	1,3	0,01

Технолог МП г. Армавира «КШПит»

В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МП г. Армавира «КШПиТ»
 В. Н. Серикова
 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПиТ»

Технологическая карта №34

Наименование блюда: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Рецептура № 349 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве.

2. Рецепттура

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Технология приготовления
1	Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50 ¹	Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в холодной воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне, чтобы он настоялся.
2	Сахар	10	10	
3	Кислота лимонная	0,2	0,2	
4	Вода	200	200	
	¹ масса фруктов отварных			Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: подают охлажденным - 12-14°C
Выход (г):		-	200	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Сухофрукты сохранили форму, залиты прозрачным компотом
Консистенция	Компота — жидкая, плодов - мягкая
Цвет	Коричневый
Вкус	Вкус в меру сладкий, с ярко выраженным привкусом сухофруктов
Запах	Вареных сухофруктов

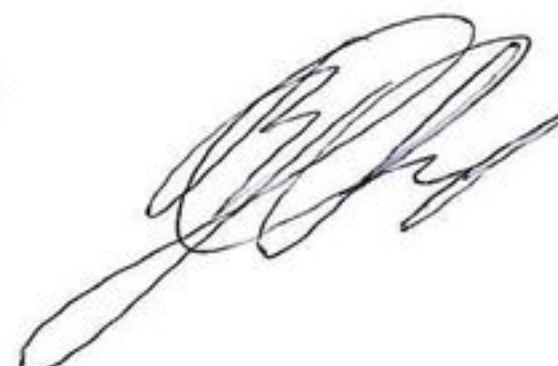
4. Энергетическая ценность блюда в ккал на 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,16	0	38,8	158

Расчет химического состава

Минеральные вещества, мг			Витамины		
Ca	Mg	Fe	B1, мг	A мг	C, мг
5,84	33	0,96	0,02	0	0,8

Технолог МП г. Армавира «КШПиТ»


В.Г.Свинцова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МП г. Армавира «КШПиТ»
 _____ В.Н.Серикова
 « _____ » _____ 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ г. АРМАВИРА «КШПиТ»

Технологическая карта №35

Наименование блюда **КАКАО С МОЛОКОМ**

Рецептура №382 Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015 г.

1. Требования к исходным компонентам: исходные компоненты должны соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат соответствия и /или удостоверение о качестве

2. Рецепттура

№ п/п	Наименование продуктов	Масса НЕТТО (г)	Технология приготовления
1	Какао-порошок	4	Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, за тем при непрерывном помешивании выливают кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.
2	Молоко	100	
3	Вода	110	
4	Сахар-песок	10	
			Требования к оформлению, подаче и реализации блюда: подают горячим не ниже 75°C
Выход (г):		200	

3. Показатели качества и безопасности готовой продукции:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид	Жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан
Консистенция	жидкая
Цвет	светло-шоколадный
Вкус	Вкус сладкий ,с привкусом молока и какао
Запах	Запах свойственный какао

4. Химическая и энергетическая ценность блюда

Пищевые вещества,г				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,9	5	32,5	190	122	14	90	0,56	0,04	1,3	0,01

Технолог МП г. Армавира «КШПиТ»



В.Г.Свинцова