

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
К меню питания школьников
МКОУ «Аракская СОШ им
Гюльмагомедова Г.Г.»
2020– 2021 уч. год

(Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.)

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп фасолевый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. 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 на 1 порцию, 200 г

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

лук	5	2
томат	3	3
соль	2	2
курица	30	25
крупа пшеничная	30	20
картофель	50	45
морковь	4	3
фасоль	30	28

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фасоль замачивают на 5-6 часов. Затем доводят до кипения и сливают воду. В кастрюлю кладут фасоль, порезанную кружочками морковь и мелконарезанные лук и сельдерей. Заливают водой, чтобы она покрывала продукты. Добавляют томатный сок, растительное масло, солят и перчат. Варят до готовности фасоли.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)	Эн ценность	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
-------------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	Ж	У	(ккал)	В_1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
4,9	3,8	24,0	132,7	0,51	10,5	0	0,33	32,85	2,6	32,6	1,36

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Картофельное пюре, порция 150 г

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Картофельное пюре, порция 150 г вырабатываемое объектом общественного питания.

2. 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

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
сырья	1 порция	
	брутто,	нетто,г
	г	
Картофель	150	100
Соль	2	
Масло сливочное	5	5
Выход:		150 г

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см.

Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное.

Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 °С 5-6 мин.

5. 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.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.

Цвет от кремового до белого, без темных включений.

Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.

Температура подачи 65° С.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества	Эн	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
------------------	----	---------------	---------------------------

(г)			ценность (ккал)								
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
2,08	4,57	11,7	93,19	0,18	30	0	0,75	56,1	1,35	31,62	1,22

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Котлеты натуральные паровые

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Котлеты натуральные паровые вырабатываемое объектом общественного питания.

2. 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 порция 80 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

	БРУТТО	I		II	
		НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	
Телятина (корейка)	295	195+20* (*)	159	105+20* (*)	
Масса готовой котлеты:					
из телятины	—	125 + 20*	—	67 + 20*	
или масло сливочное,	15	15	10	10	—
Выход:					
Телятина	—	420	—	332	—

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные натуральные котлеты припускают в небольшом количестве бульона. За 20—25 мин до готовности. Гарниры — рис отварной, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром.

Соус — паровой.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)	Эн ценность	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
-------------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	Ж	У	(ккал)	В_1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
9,32	10,64	0	173,6	0,06	0,13	23	0,36	34,8	95,4	13,5	1,17

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Компот из сухофруктов, 200

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на компот из сухофруктов, вырабатываемый в наименование объекта.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления компота из сухофруктов, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

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

РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г		Вес нетто, г	% при тепловой обработке
	Вес брутто, г	% при холодной обработке		
Сухофрукты	20,0	0,00	20,0	100,00
Вода	1000,0	0,00	1000,0	53,50
Сахар-песок	15,0	0,00	15,0	22,22

Технология приготовления

Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар, лимон. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 — 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Готовый компот охлаждают (при подаче в охлажденном виде). Процеживают.

Отпускают компот в горячем или охлажденном виде.

Температура подачи: от 60 до 65°C или не ниже 15°C.

Срок реализации: не более 12 часов с момента приготовления.

Для диет 8, 9 компот готовят без сахара-песка.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – напиток цвета заваренного чая.

Вкус – насыщенный вкус сухофруктов, лимона. Умеренно сладкий, с легкой кислинкой. Без постороннего привкуса.

Запах – сухофруктов. Без постороннего запаха.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Компот из сухофруктов изготавливают по меню. Срок реализации, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, не более 12 часов с момента приготовления.

Микробиологические показатели компота из сухофруктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ компота из сухофруктов:

Пищевые вещества	Эн	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
------------------	----	---------------	---------------------------

(г)			ценность (ккал)								
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,71	0	20,8	82,3	0,02	0,8		1,0	31,9	29,1	20,5	0,64

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Пельмени в бульоне

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. 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 200 г.

<i>Наименование сырья и продуктов</i>	<i>Ед.</i>	<i>Расход сырья и продуктов на</i> <i>на 1 п</i>
		<i>Брутто</i>
Пельмени мясные СП с/р	г	90
Бульон куриный с/р	г	180
Соль поваренная экстра	г	1,000
Масло слив	г	10,000
Выход блюда (в граммах):		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло сливочное нарезают шайбами по 10 гр. Пельмени отваривают в подсоленной воде до готовности, выкладывают в тарелку, сверху кладут сливочное масло, посыпают рубленой зеленью петрушки. Отдельно в кувшине подают горячий бульон, посыпанный зеленью петрушки.

5. 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.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
9,0	7,92	19,6 6	188,46	0,06	0,12	21	0,32	23,8	94,6	12,6	1,16

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Рис отварной, порция 150 г

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на рис отварной, порция, вырабатываемую в наименование объекта, город.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления риса отварного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Рис — отечественного или импортного производства, — шлифованные зерна риса белого цвета.

Масло сливочное (весовое или фасованное) характеризуется следующими показателями:

Вкус и запах — чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов

Консистенция и внешний вид — однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая сухая на вид.

Цвет — от белого до жёлтого, однородный по всей массе

Жиры, %, не менее — 82,5.

Влаги, %, не более — 15,8.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г		Вес нетто, г	% при тепловой обработке
	Вес брутто, г	% при холодной обработке		
Рис крупа	40,0	0,00	40,0	Привар -80,00
Соль	1,0	0,00	1,0	100,00
Масло сливочное	5,0	0,00	5,0	0,00
Выход				

4. Технология приготовления

Рис перебирают, удаляя пустотелые зерна и сорную примесь, затем тщательно промывают. Рис закладывают в кипящую подсоленную воду.

Варят до готовности в течение 20 минут после закипания. Откидывают на сито. Заправляют растопленным сливочным маслом, охлаждают при комнатной температуре. Рис отварной выкладывают в порционную посуду.

5. Характеристика готового блюда

Внешний вид — зерна риса, набухшие полностью. Степень готовности — готов на 100%. Поверхность — маслянистая.

Вкус — сваренного риса, умеренно соленый.

Запах — сваренного риса.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Рис отварной изготавливают по мере необходимости.

Срок годности продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 оС до плюс 6 оС — не более 24 часов согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.
Микробиологические показатели риса отварного должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

Пищевые вещества (г)			Энценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
3,1	4,9	30,8	178,8			24	0,06	5,68	24,4	0,28	0,045

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Винегрет овощной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. 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, 60 г.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель с	20	20
Масса картофеля отварного:	—	20,5
Свекла столовая свежая	20	16
Масса свеклы отварной:	—	15,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20
Фасоль	20	20
Масса фасали отварной:	—	19,95
Соль поваренная «Экстра»	1,0	1,0
Масло растительное	3,8	3,8

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту).

Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют.

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

5. 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.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1,3	2,2	5,2	45,6	0,01	5,46		2,80	26,39	29,8	18,2	0,9

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Борщ на мясном бульоне

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. 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, 200 г

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

	Брутто
Мясо	100
Морковь	10
Лук репчатый	5
Картофель	50
Томат-паста	3
Капуста	50
Масло растительное	6
Соль	2

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо (говядину или баранью грудинку) моют, нарезают на порционные куски, варят.

Свеклу и морковь очищают, моют, свеклу режут на 4 части, опускают в кипящий бульон вместе с замоченной фасолью, уменьшают огонь и варят до полуготовности овощей.

Свеклу и морковь вынимают шумовкой, натирают на крупной терке, пассеруют в растительном (или сливочном) масле вместе с мелко нарезанным луком.

Когда мясо и фасоль будут почти готовы, опускают в кастрюлю нарезанный картофель, нашинкованную капусту. Через 10 минут кладут пассерованные овощи, томатную пасту или соус (можно мелко нарезанные свежие помидоры), солят, кладут лавровый лист, перец, доводят до готовности. За 3 — 5 минут до готовности кладут растертый чеснок.

5. 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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
5,1	5,13	11,3	132,7	0,21	7,68	32,50	0,29	36,04	102,3	35,29	2,01

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Гуляш из мяса отварного

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. 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, 180 г.

Наименование продукта	Норма расхода продукта 100 г Масса брутто, г
Вода питьевая (для варки бульона)	100 10
Морковь	2
Соль поваренная «Экстра»	3
Томат-паста	5
Масло сливочное	31
Вермишель	61

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

5. 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.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
7,46	6,28	21,2	183,2	0,01		49,16	8,78	18,12	52,9	9,8	0,9

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Чай с сахаром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Чай с сахаром вырабатываемое объектом общественного питания.

2. 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, 200

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г, мл	
	брутто	нетто
сырья		
Чай-заварка	2,00	2,00
Сахар-песок	15.00	15.00
Итого:		17,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

4. 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.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая.

В зависимости от добавки чай приобретает привкус.

Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен. Температура подачи 65 °С.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe

1,71	0,2	18,0	79,6	0,02	0,8	0	1,0	31,9	29,1	20,5	0,64
------	-----	------	------	------	-----	---	-----	------	------	------	------

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный** Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция		1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	60,0	60,0	60,0	60,0	60,0	60,0
Выход		60		60		60

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол
Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,44	1,32	31,8	147,6	0,12	0	0	0,04	22,2	0,92	21	0,96

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат овощной, порция общепит

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления салата овощного, ланч, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Капуста белокочанная должна быть чистая, не проросшая, не треснувшая, не поврежденная сельхозвредителями, свежая, чистая, не проросшая. Кочаны должны быть плотные вполне сформировавшиеся.

Масло подсолнечное рафинированное. Рафинированные масла прозрачны, лишены отстоя, менее окрашены и не имеют свойственного им вкуса и запаха в случае применения дезодорации. Не допускаются посторонние привкусы, запахи, горечь.

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

РЕЦЕПТУРА, 60 г

Наименование	Расход сырья на порцию, г		Вес нетто, г	% при тепловой обработке
	Вес брутто, г	% при холодной обработке		
Капуста белокочанная	50,0	10,00	35,0	2,00
Соль	1,0	0,00	1,0	100,00
Зел. горошек	20	20,00	15	100,00
Масло растительное	5,0	0,00	5,0	5,00
Морковь	20	0.00	20	

Технология приготовления

Белокочанную капусту зачищают от верхних покровных листьев, шинкуют тонкой соломкой. Помидоры зачищают от места прикрепления плодоножки и опробковевшей части вокруг, нарезают небольшими брусками. Свежие огурцы зачищают от места прикрепления плодоножки и соцветия, нарезают бруском. Зачищенные, промытые и обсушенные укроп и зеленый лук тонко шинкуют.

Нашинкованную капусту заправляют солью, черным молотым перцем, немного переминают руками.

Соединяют с нарезанными огурцами и помидорами, добавляют нарезанную зелень, перемешивают, заправляют растительным маслом. Порционируют.

Характеристика готового блюда

Внешний вид – в порционную посуду выложен салат из свежих овощей, заправленных растительным маслом. Помидоры и огурцы нарезаны брусочками, белокочанная капуста – соломкой, зелень тонко нашинкована.

Вкус – свежих овощей и растительного масла. Без постороннего привкуса.

Запах – свежих овощей и растительного масла. Без постороннего запаха.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Салат из свежих овощей ланч изготавливают небольшими партиями. В заправленном виде не хранят.

Салат из свежих овощей ланч должен соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ:

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1,13	7,01	4,0	64,73	0,42	26,1	0	0,26	35,2	0,42	16,36	0,7

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп пшеничный с фасолью

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп из овощей с фасолью вырабатываемое объектом общественного питания.

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, 200 г

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию Масса брутто, г
Картофель	40
Морковь	10
Лук	5
Крупа пшеничная	30
Фасоль	30
Масло сливочное	2
Вода питьевая	75
Соль поваренная «Экстра»	2
Томат	3

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Овощи нарезают: картофель — кубиками, морковь, лук — мелкими кубиками. Измельченные морковь, лук припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду закладывают картофель, доводят до кипения, добавляют замороженную капусту цветную и фасоль (не размораживая). Варят до полуготовности, затем кладут припущенные морковь, корень петрушки, лук. Суп варят на медленном огне до готовности. В конце варки добавляют соль.

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.

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,8	4,13	12,3	88,7	0,21	7,86	32,45	0,29	36,04	102,3	35,18	2,01

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
Наименование блюда: Каша гречневая
Вид обработки: Варка
Вес блюда: 150 грамм

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.)

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Гречневая крупа	40	
Соль	2	2
Масло сливочное	5	5

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления блюда
Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком)
Органолептическая оценка (оценка качества) блюда
Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
4,5	1,6	23,4	83,04	0,19		41,02	0,32	12,9	12,8	75,1	2,8

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Рыба (филе) отварная

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Рыба (филе) отварная вырабатываемое объектом общественного питания.

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, 80 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная с головой	102,6	82,6
Масло	3	3
Соль	2	2

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбу, разделанную на филе с кожей и без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

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.

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65°С. Гарнир – каша рисовая рассыпчатая с маслом.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – куски рыбы правильной формы, слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;

Цвет – соответствует виду рыбы в сочетании со специями;

Вкус, запах – вкус рыбы в сочетании со специями, запах отварной рыбы с ароматом специй;

Консистенция – мягкая, допускается расслаивание мякоти.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
14,68	8,74		148,8	0,1	0,74	13,54	0,03	47,32	239,23	41,38	1,67

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп рисовый

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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, 200 г

Наименование	На 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица	100	90
Масло	4,3	4
Картофель	50	50
Лук репчатый	5	3,5
Рис	30	25
Морковь	10	250
Томат	3	3
Соль	2	2

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из говядины с добавлением костей варят бульон. Затем в процеженный кипящий бульон кладут промытую рисовую крупу, мелко рубленный пассированный репчатый лук и варят до готовности риса. За 5-10 мин до готовности добавляют соль, специи.

Перед подачей заправляют яичными желтками. В тарелку кладут кусок мяса.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Особенности оформления. Подают в глубокой тарелке, при подаче посыпают зеленью.

Правила подачи: температура подачи 75°C.

Сроки реализации и хранения. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня.

Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 часа после их изготовления.

Условия транспортирования. При транспортировке продукция должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому вырабатывалась продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы изделия, цены изделия.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: крупа хорошо сварена, крупа и лук сохранили свою форму .

Консистенция: крупа и лук – мягкие но не переварены.

Цвет: бульон – полупрозрачный, слегка мутный от яиц, на поверхности блестки жир.

Вкус: вареной крупы, яиц, лука и мясного бульона.

Запах: мясного бульона, вареной крупы, яиц, лука и специй.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

Содержание сухих веществ не менее 10,8%.(Метод испытания высушивание в сушильном шкафу.)

Содержание жира не менее 2,5%.(Метод испытаний экстракционно-весовой.)

6.3. Микробиологические показатели.

Пищевые вещества (г)			Энценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,25	4,75	22,3	124,6	0,05	8,94	44,6	0,12	16,48	25,43	11,38	0,81

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша из курицы

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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, 180 г

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

	Брутто
Курица	100
Крупа пшеничная	40
Морковь	10
Лук	5
Масло сливочное	4,3
Томат	3
Соль	2

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Курицу залить водой (3л.) и варить 50-60 мин. Затем вынуть, разделить части по 5-6 см засыпать в бульон промытый рис и варить на слабом огне. Когда рис развариться, опустить в него куски курицы, вбить яйца, заправить солью, нашинкованным луком, соевым соусом. После того как яйца будут наполовину готовы, выложить кашу на блюдо, посыпать кунжутом и перцем.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
7,2	5,3	19,7	173,6	0,087		67,3	2,5	98,3	96,49	18,96	0,8

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп Хинкал

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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.)

РЕЦЕПТУРА, 200 г

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто, г \ Нетто, г

Хинкал	30
Говядина парная	30
Соль	2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Говядину или баранину варят крупным куском, затем вынимают из бульона и нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию.

Из просеянной муки, яиц, соли, воды замешивают пресное крутое тесто и выдерживают его в течение 30 минут.

Для хинкала готовое тесто делят на куски, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм и нарезают ромбиками 40*50 мм, два конца соединяют, придавая изделию форму ракушки.

В кипящий бульон кладут хинкал и варят при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда изделия всплывут, заправляют сметанно-чесночной или томатно-чесночной приправой.

Для сметанно — чесночной приправы сметану смешивают с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой.

Для томатно-чесночной приправы томатное пюре пассируют охлаждают соединяют с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой.

Отпускают хинкал вместе с бульоном и мясом.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5,6	0,92	24,6 6	108,32	0,9	9,36	85,6	0,7	32,6	142,3	27,3	1,78

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Картофельное пюре

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Картофельное пюре, порция 150 г вырабатываемое объектом общественного питания.

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, 150 г

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
сырья	брутто,	нетто,г
	г	
Картофель	125	50
Масло	5	5
сливочное	2	2
Соль		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см.

Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное.

Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 °С 5-6 мин.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.
 Цвет от кремового до белого, без темных включений.
 Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.
 Температура подачи 65° С.

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)
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,08	4,57	11,7	93,19	0,18	30	0	0,75	56,1	1,35	31,62	1,22

Утверждаю:
 Директор МКОУ
 «Аракская СОШ им. Гюльмагомедова Г.Г.»
 Алиахмедов И.С.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Котлеты натуральные паровые

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Котлеты натуральные паровые вырабатываемое объектом общественного питания.

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, 80 г

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

котлеты мясн.паровые	1	1
масло растит	5	5

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные натуральные котлеты припускают в небольшом количестве бульона. За 20—25 мин до готовности добавляют шляпки шампиньонов или белых грибов (грибы можно нарезать ломтиками). На бульоне, оставшемся после припускания, готовят соус паровой. При отпуске на котлету кладут готовые грибы, поливают соусом или жиром и гарнируют. Блюдо можно готовить без грибов.

Гарниры — рис отварной, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром.

Соус — паровой.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества (г)			Эн ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
9,32	10,6	0	173,6	0,06	0,13	23	0,36	34,8	95,4	13,5	1,17