

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

## блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста

### Блюда из круп и молока

#### *\*блюда из круп*

Из круп приготавливаются каши.

Кашу можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08).

При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются «Геркулес», манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№№ 4, 5, 7, «Артек»). Ячневую крупу или «Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 °С почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Из таких каш готовят крупеники, запеканки и пудинги (запеченные)

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

«Утверждаю»

Директор ГБОУ «Лицей-детский сад г.Магас»

*А.А.Газдиева*  
А.А.Газдиева

«1» 09 2010 г.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ, МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Крупа манная       | 40                            | 40       |
| Молоко             | 320                           | 290      |
| ***или рисовая     | 35                            | 35       |
| Вода или молоко    | 320                           | 290      |
| ***или гречневая   | 40                            | 40       |
| ***или овсяная     | 40                            | 40       |
| Вода или молоко    | 320                           | 290      |
| Сахар              | 5                             | 5        |
| Масло сливочное    | 5                             | 5        |
| Соль               | 1,5                           | 1,5      |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 220                           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г      | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |           |       |      | Витамины, мг   |      |       |
|------------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----------|-------|------|----------------|------|-------|
|                  | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Mg        | P     | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A     |
| <b>Манная</b>    |                  |         |             |                       |                     |           |       |      |                |      |       |
| 220              | 4,52             | 4,07    | 35,4<br>6   | 197,00                | 10,70               | 7,90      | 38,60 | 0,47 | 0,04           | 0,00 | 20,00 |
| <b>Рисовая</b>   |                  |         |             |                       |                     |           |       |      |                |      |       |
| 220              | 3,09             | 4,07    | 36,9<br>8   | 197,00                | 5,90                | 21,8<br>0 | 67,00 | 0,47 | 0,03           | 0,00 | 20,00 |
| <b>Гречневая</b> |                  |         |             |                       |                     |           |       |      |                |      |       |
| 220              | 6,21             | 5,28    | 32,7<br>9   | 203,00                | 12,20               | 98,1<br>0 | 147,7 | 3,32 | 0,15           | 0,00 | 20,00 |
| <b>Овсяная</b>   |                  |         |             |                       |                     |           |       |      |                |      |       |
| 220              | 6,21             | 5,28    | 32,7<br>9   | 203,00                | 12,20               | 98,1<br>0 | 147,7 | 3,32 | 0,15           | 0,00 | 20,00 |

### **Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая.

**Технология приготовления:** вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

### **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — крупа полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ «Лицей-детский сад г.Магас»

А.А.Газдиева

«1» 09 2022 г.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

| Наименование сырья                                 | Расход сырья и полуфабрикатов |          |          |          |          |          |          |          |
|--|-------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
|  | 1 порция                      |          |          |          |          |          |          |          |
|  | Брутто г                      | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 5,3                           | 5        | 10,6     | 10       | 15,9     | 15       | 21,2     | 20       |
| <b>ВЫХОД:</b>                                      | 5                             |          | 10       |          | 15       |          | 20       |          |

### Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |       |      | Витамины, мг   |      |       |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-------|------|----------------|------|-------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Mg   | P     | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A     |
| 5        | 1,16             | 1,48    | 0,00        | 18,20                 | 44,00               | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00           | 0,04 | 13,00 |
| 10       | 2,32             | 2,95    | 0,00        | 36,40                 | 88,00               | 3,50 | 50,00 | 0,10 | 0,00           | 0,07 | 26,00 |
| 15       | 3,48             | 4,43    | 0,00        | 54,60                 | 132,0               | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01           | 0,11 | 39,00 |
| 20       | 4,64             | 5,90    | 0,00        | 72,80                 | 176,0               | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01           | 0,14 | 52,00 |

### Технология приготовления:

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

### Требования к качеству:

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ «Лицей-детский сад г.Магас»

А.А.Газдиева



## Какао-напиток на молоке (вариант 2) №121

Наименование блюда: **Какао-напиток на молоке (вариант 2)**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №121

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат)                               | Брутто, г | Нетто, г |
|--|-----------|----------|
| <u>Молоко</u>  | 210.4     | 210.4    |
| <u>Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)</u> | 6         | 6        |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда |
|--|---|
| Белки, г   | 6.2   |
| Жиры, г  | 6.4   |
| Углеводы, г  | 22.36   |
| Калорийность, ккал   | 169.82  |
| В1, мг   | 0.04  |
| В2, мг   | 0.24  |
| С, мг  | 1.08  |
| Са, мг   | 221.14  |
| Fe, мг   | 0.7   |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДООУ:*

### Технология приготовления

Молоко вскипятить. Частью молока (приблизительно 1/3 от общего количества) залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ «Лицей-детский сад г.Магас»

А.А.Газдиева

«1» 09.09.20 г.



### Кофейный напиток с молоком

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат)  | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------|-----------|----------|
| <u>Кофейный напиток</u> | 3.34      | 3.34     |
| <u>Сахар</u>            | 1.5       | 1.5      |
| <u>Молоко</u>           | 100       | 100      |
| <u>Вода питьевая</u>    | 120       | 120      |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда |
|--|---|
| Белки, г   | 3.12  |
| Жиры, г  | 2.66  |
| Углеводы, г  | 14.18   |
| Калорийность, ккал   | 93.34   |
| В1, мг   | 0.04  |
| В2, мг   | 0.14  |
| С, мг  | 1.3   |
| Са, мг   | 125.74  |
| Fe, мг   | 0.14  |

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

#### Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая Цвет: светло-коричневый Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

«Утверждаю»

Директор ГБОУ «Лицей-детский сад г.Магас»

А.А.Газдиева

«1» 09 2021 г.



## Технологическая карта

### Наименование изделия: Яйцо отварное

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Яйца (в шт.)       | 1 шт.                         | 40       |
| Выход              |                               | 1 шт.    |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки            | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 5,1              | 4,6  | 0,3      | 63                    | 0             |

### Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДООУ.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* желтка - желтый, белка - белый.

*Вкус:* отварного свежего яйца, приятный

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 332.02

### Печенье

Количество порций Сад (100порц. X .035г)

| Наименование продукта | Вес на одну порцию |           | Вес на общее количество порций |           |
|-----------------------|--------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
|                       | Брутто кг.         | Нетто кг. | Брутто кг.                     | Нетто кг. |
| Печенье               | 0.035              | 0.035     | 3.5                            | 3.5       |
| Выход                 |                    |           |                                | 0.0035    |

В 100граммах данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          |
|---------------------|------|----------|
| Белки               | Жиры | Углеводы |
| 7.6                 | 0.8  | 48.6     |

| Минеральные вещества мг. |    |   |    |
|--------------------------|----|---|----|
| Ca                       | Mg | P | Fe |
| 0                        | 0  | 0 | 0  |

| Витамины мг. |    |    |    |   |
|--------------|----|----|----|---|
| A            | B1 | B2 | PP | C |
| 0            | 0  | 0  | 0  | 0 |

| Энергетическая<br>ценность (ккал) |
|-----------------------------------|
| 233                               |



«Утверждаю»  
Директор ГБОУ «Лицей-детский сад г.Магас»



А.А.Газдиева

« 1 » 09 2020 г.



Наименование изделия: БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ Номер рецептуры: 3  
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2005

Возрастная категория: 6-12лет

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный     | 30                            | 30       |
| Масло сливочное    | 20                            | 20       |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 50                            |          |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |     | Витамины, мг |      |   |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|--------------|------|---|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Fe  | B1           | B2   | C |
| 2,34             | 7,76    | 14,53       | 139,1                 | 9                   | 0,3 | 0,03         | 0,01 | 0 |

*Технология приготовления:*

Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 189.08

Источник: Сборник рец. 2010, №399

### Сок абрикосовый

Количество порций Сад (100порц. X .150г)

| Наименование продукта | Вес на одну порцию |           | Вес на общее количество порций |           |
|-----------------------|--------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
|                       | Брутто кг.         | Нетто кг. | Брутто кг.                     | Нетто кг. |
| Сок абрикосовый       | 0.15               | 0.15      | 15                             | 15        |
| Выход                 |                    |           |                                | 0.015     |

В 100граммах данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          |
|---------------------|------|----------|
| Белки               | Жиры | Углеводы |
| 0.5                 | 0    | 12.7     |

| Минеральные вещества мг. |    |    |     |
|--------------------------|----|----|-----|
| Ca                       | Mg | P  | Fe  |
| 20                       | 10 | 18 | 0.2 |

| Витамины мг. |      |      |     |   |
|--------------|------|------|-----|---|
| A            | B1   | B2   | PP  | C |
| 1300         | 0.02 | 0.04 | 0.2 | 4 |

| Энергетическая<br>ценность (ккал) |
|-----------------------------------|
| 55                                |

Технология:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 гр непосредственно перед отпуском из стеклянных банок или тетрапакетов. Банки перед вскрытием промывают и вытирают чистой сухой ветошью.