

Утверждаю
Директор МКОУ «Бородинская СОШ»
Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 260

Наименование кулинарного блюда:

«Каша Дружба»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Талешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа пшеничная	10	10
Молоко	50	50
Сахар	5	5
Вода	113	113
Крупа рисовая	13,5	13,5
Масло сливочное	4	4
Выход		180

Химический состав на 1 порцию:

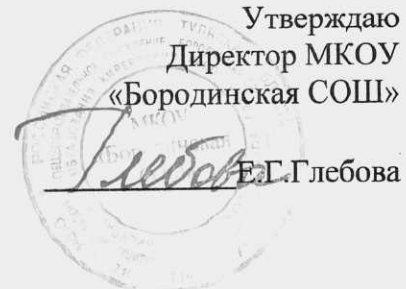
Белки (г):	5
Жиры (г):	6
Углеводы (г):	24
Эн. ценность (ккал):	230

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.



Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»

Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 465

Наименование кулинарного блюда:

«Кофейный напиток с молоком»

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кофейный напиток	5	5
Молоко	80	80
Сахар	10	10
Вода	130	130
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	2,5
Углеводы (г):	13,6
Эн. ценность (ккал):	88

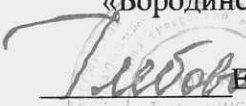
Технология приготовления:

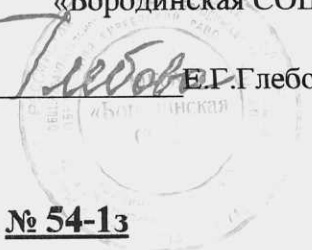
Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Р.Глебова



Технологическая карта кулинарного блюда № 54-1з

Наименование кулинарного блюда:

«Сыр твердых сортов в нарезке»

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся классов в общеобразовательных организациях :Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора ,2022.—275 с.

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
Сыр полутвердый	16	16	3,5	4,4	0	53,8

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2–3 мм.

Сыр нарезают не ранее чем за 30–40 мин до отпуски.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи: 14°C.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах – соответствуют используемому продукту.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Ф.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 82

Наименование кулинарного блюда:

«Плоды свежие»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Талешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки	114	100
Или груша	112	100
Или банан	143	100
Или банан	160	100
Или апельсин	150	100
Или мандарин	136	100
Выход	-	100

Химический состав на 1 порцию:

	Яблоки	Груша	Банан	Апельсин	Мандарин
Белки (г):	0,4	0,4	1,8	0,9	0,8
Жиры (г):	0,4	0,3	0,6	0,2	0,2
Углеводы (г):	9,8	10,3	22,8	8,1	7,5
Эн. ценность (ккал):	44	47	96	49,2	38

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.И.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 111

Наименование кулинарного блюда:

«Батон нарезной»

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Талешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Батон нарезной	20	20	30	30
Выход	-	20	-	30

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 20 г	Выход 30 г
Белки (г):	1,5	2,25
Жиры (г):	0,58	0,87
Углеводы (г):	10,28	15,4
Эн. ценность (ккал):	52,4	78,6

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.