

Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Бородинская СОШ»

  
Е.Г.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., 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
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.Г.Глебова

### Технологическая карта кулинарного блюда № 111

Наименование кулинарного блюда:

**«Батон нарезной»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина 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.

Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Бородинская СОШ»

  
Е.Г.Глебова

### Технологическая карта кулинарного блюда № 217

Наименование кулинарного блюда:

«Каша рисовая вязкая»

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
крупа рисовая	39,96	39,96
молоко	55	55
масло сливочное	1	1
соль	0,3	0,3
вода	103,6	103,6
Выход		180

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 180 г
Белки (г):	2,7
Жиры (г):	3,6
Углеводы (г):	28,3
Эн. ценность (ккал):	208,43

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают крупу при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю  
Директор МКОУ  
«Бородинская СОШ»

*Глебова*  
Е.Г. Глебова

**Технологическая карта кулинарного блюда № 459**

Наименование кулинарного блюда:

**«Чай с лимоном»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Персвалов А.Я., Тапешкина Н.В. и др. Издание 1-е, г. Пермь, 2018г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай - заварка	35,7	35,7
В т.ч. Чай высшего или 1 сорта	1	1
Вода	214	214
Сахар	10	10
Лимон	7	7
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,3
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	9,5
Эн. ценность (ккал):	40

**Технология приготовления:**

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

**Температура подачи:** 75°C, в летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае 14 °C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

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

### Технологическая карта кулинарного блюда № 79

Наименование кулинарного блюда:

**«Масло сливочное»**

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно – профилактических учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Брутто, г	Нетто г
Масло сливочное	11	10
Выход		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию и 2 порции

Белки (г):	0,16	0,32
Жиры (г):	7,2	14,4
Углеводы (г):	0,13	0,26
Эн. ценность (ккал):1/100г.	73,18	146,36

**Технология приготовления:** Используют для приготовления бутербродов, сэндвичей, заправки блюд, их приготовления и оформления.

**Температура подачи готового блюда:** от 10 до 12°C

**Срок реализации** не более 1 часа с момента приготовления.