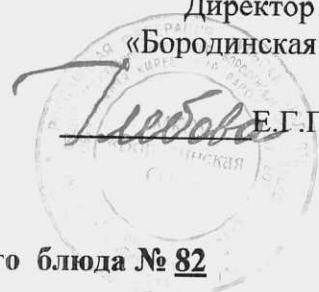


Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 82

Наименование кулинарного блюда:

«Фрукты свежие»

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
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.Р.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., 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»

Глебова
Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 279

Наименование кулинарного блюда:

«Запеканка из творога»

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		Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	брутто, г	нетто, г	Брутто , кг	Нетто, кг
Творог	100	100	187,53	185,53
Крупа манная	9,5	9,5	12,9	12,9
или мука пшеничная	12	12	15,96	15,96
Вода или молоко для каши	30	30	47,88	47,88
Яйца	1/11 шт	3	1/8 шт	5,32
Сахар	7,7	7,7	12,9	12,9
Ванилин	0,015	0,015	0,02	0,02
Сметана	3	3	6,91	6,91
Сухари	4	4	6,91	6,91
Масло сливочное	3	3	6,91	6,91
Масса готовой запеканки		150		200
Молоко сгущенное/джем	21	20	11	10
Выход	-	170	-	200

Химический состав на 1 порцию:

	Выход джем, 20 г	Выход сгущ.молоко, 20 г	Выход 150 г
Белки (г):	0,08	1,44	23,85
Жиры (г):	0	1,7	11,55
Углеводы (г):	13	11,2	22,5
Эн. ценность (ккал):	52,4	66	291

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль.

Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200 С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют массу молочную из расчета 20 мл на выход, увеличивая, соответственно, выход или уменьшив закладку творога. Запеканку отпускают с вареньем сладким, молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более одного - двух часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.И.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 457

Наименование кулинарного блюда:

«Чай с сахаром»

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай	50	50
В тч чай высший или 1 сорт	1	1
Вода	150	150
Сахар	7	7
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	9,3
Эн. ценность (ккал):	38,00

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

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

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.