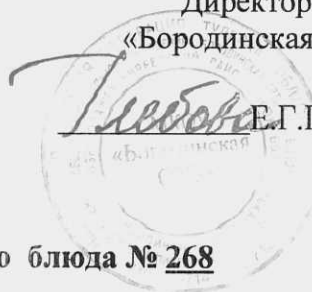


Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 268

Наименование кулинарного блюда:

«Омлет натуральный»

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	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	2 1/3 шт	106
Молоко	60	60
Масло растит.	1	1
Масса готового омлета	-	138
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход		150

Химический состав	на 1/150 гр порцию
Белки (г):	13
Жиры (г):	20
Углеводы (г):	3,2
Эн. ценность (ккал):	246

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 - 3 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г. Лебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 462

Наименование кулинарного блюда:

«Какао 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
Какао - порошок	3	3
Молоко	50	50
Вода	155	155
Сахар	7	7
Выход		200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	3,3
Жиры (г):	2,9
Углеводы (г):	13,8
Эн. ценность (ккал)	94

Технология приготовления:

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают и однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Ф. Лебова

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.: Персвалов 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 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:

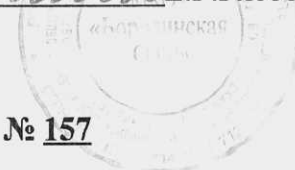
	Выход 20 г	Выход 30 г
Белки (г):	1,5	2,25
Жиры (г):	0,58	0,87
Углеводы (г):	10,28	15,4
Эн. ценность (ккал):	52,4	78,6

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова



Технологическая карта кулинарного блюда № 157

Наименование кулинарного блюда:

«Овощи консервированные отварные»

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	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый (консерв.)	88	57
Или кукуруза сладкая (консерв.)	70	57
Или фасоль	88	57
Масло сливочное	2,8	2,8
Выход		60

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 60 г
Белки (г):	1,7
Жиры (г):	2,1
Углеводы (г):	21
Эн. ценность (ккал): 60г.	40

Способ термической обработки: кипячение.

Технология приготовления:

Овощи консервированные выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3–5 минут, отвар сливают.

Температура подачи: 14 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – зерно сохранило форму; консистенция – зерно мягкое; цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.