**Технологические карты блюд. Сборник рецептур для питания школьников - часть 1**

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1.**      **Область применения**

Образовательное учреждение

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3.Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 35,0 | 35,0 | 3,50 | 3,50 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |              В 100 граммах данного блюда содержится |   |
|   | Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
|   | Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
|   | 8,77 | 9,35 | 57,93 | 1,55 | 13,70 | 73,37 | 1,55 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| - | 0,16 | 0,03 | - | 0,16 | 16,86 | - | - | - | 5,31 | 1,68 | 1,01 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

**5. Технологический процесс**

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с  1/3 -1/2 частью растопленного сливочного  масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

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

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +650С. 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.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: № 304

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Образовательное учреждение

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Рис | 36,0 | 36,0 | 3,60 | 3,60 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Соль | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|              В 100 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 5,82 | 9,74 | 50,0 | 93,84 | 76,81 | 261,39 | 2,39 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,09 | 0,39 | 0,08 | - | 0,39 | 27,69 | - | - | 0,01 | 1,0 | 9,49 | 3,01 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 298,47

**5. Технологический процесс**

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли  на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

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

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +650С. 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.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — рис  не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: № 312

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на пюре картофельное, предназначено для школьной столовой

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Картофель | 114,0 | 85,5 | 11,40 | 8,55 |
| Молоко | 15,8 | 15,0 | 1,58 | 1,50 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|              В 100 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 2,34 | 16,71 | 3,79 | 113,59 | 11,10 | 73,32 | 0,25 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,18 | 0,03 | 0,17 | - | 0,03 | 3,89 | 0,31 | 1,01 | 0,07 | 0,44 | 2,49 | 0,08 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 174,02

**5. Технологический процесс**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +120С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см свыше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 800С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

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

Подают картофель на гарнир. Температура подачи +650С. 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.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — картофель полностью  разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую,  и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 45,9 | 45,9 | 4,59 | 4,59 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|              В 100 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 0,38 | 64,16 | 0,62 | 91,11 | 0,95 | 14,77 | 0,80 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,77 | - | 0,07 | - | - | - | - | - | 0,15 | 1,71 | - | 0,03 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 581,38

**5. Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем  перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой  и дают упреть  около 2,5 часов.

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе  или подают отдельно в стакане. Температура подачи +650С. 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.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — гречка  полностью  разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **КАПУСТА ТУШЕННАЯ**

Номер рецептуры: № 321

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на капусту тушенную, вырабатываемая   и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Капуста свежая | 143,3 | 114,6 | 14,33 | 114,6 |
| или квашенная | 142,9 | 100,0 | 14,29 | 100,0 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 3,5 |
| Морковь | 2,5 | 2,0 | 0,25 | 2,0 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Томатное пюре | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Раствор лимонной кислоты 3% | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Перец черный горошек | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Лавровый лист | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|  В 100 граммах **блюда со свежей капустой.** Энерг. ценность (ккал): 46,31 |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 1,88 | 1,93 | 5,90 | 46,63 | 15,35 | 31,15 | 0,59 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,17 | 0,03 | 0,03 | - | 0,09 | 9,48 | - | 40,32 | 0 | 0,15 | 0,13 | 0,65 |   |
| В 100 граммах **блюда с квашенной  капустой.** Энерг. ценность (ккал): 40,77 |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 1,88 | 1,94 | 4,39 | 46,62 | 15,35 | 31,15 | 0,59 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,16 | 0,02 | 0,02 | - | 0 | 0,61 | - | 27,0 | 0 | 0,08 | 0,04 | 0,38 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Капусту нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, сливочное масло, пассированное томатное пюре и тушат до готовности, периодически помешивая.  Затем добавляют  пассированные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения добавляют мучную пассировку, сахар, перец, лавровый лист, соль  и доводят  до кипения.

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

Температура подачи +650С. 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.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция капусты мягкая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  запах свойственный капусте тушенной, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 6**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: № 2

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на бутерброд с повидлом, вырабатываемый  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Повидло | 20,2 | 20,0 | 2,02 | 2,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 55 | 5,5 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|              В 55 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 13,78 | 12,64 | 60,11 | 215,99 | 42,91 | 217,0 | 1,74 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,15 | 0,17 | 0,44 | - | 0,42 | 34,28 | - | - | 0,02 | 5,45 | 8,57 | 4,29 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 55 гр. данного блюда: 394,35

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0 -1,5 см. ломтики хлеба  равномерно намазывают маслом сливочным, а затем повидлом.

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

 Срок реализации – в течение одного часа  с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 час с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно первым слоем сливочного масла, а затем слоем повидла.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: № 3

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на бутерброд с маслом и сыром, вырабатываемый  и реализуемый в общеобразовательном учреждении

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сыр | 16 | 15 | 1,6 | 1,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 50 | 5,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|              В 50 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 13,78 | 12,64 | 60,11 | 215,99 | 42,91 | 217,0 | 1,74 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,15 | 0,17 | 0,44 | - | 0,42 | 34,28 | - | - | 0,02 | 5,45 | 8,57 | 4,29 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 394,35

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный  нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

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

 Срок реализации – в течение одного часа  с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 час с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно  слоем сливочного масла, а сверху ломтик сыра

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):**БУТЕРБРОД С  П/К КОЛБАСОЙ.**

Номер рецептуры: № 6

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на бутерброд  с п/к колбасой, вырабатываемый  и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Колбаса п/к | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Хлеб | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 50 | 5 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|              В 50 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 17,64 | 17,05 | 41,17 | 151,17 | 39,70 | 229,41 | 2,20 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0 | 0,20 | 0,37 | - | 0,29 | 23,52 | - | - | - | 3,52 | 5,88 | 3,88 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 378,52

**5. Технологический процесс**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной  1,0- 1,5 см. На хлеб укладывают п/к колбасу, нарезанную тонкими кружочками.

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

 Срок реализации – в течение 1 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, сверху ломтик п/к  колбасы.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

[содержание](https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/102_teh_karti_dla_shkol/000.htm)   ..  [**1**](https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/102_teh_karti_dla_shkol/001.htm)  [2](https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/102_teh_karti_dla_shkol/002.htm)  [3](https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/102_teh_karti_dla_shkol/003.htm)   ..