

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»

С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Борщ с капустой и картофелем со сметаной.**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №60

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Свекла	40	32	В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин., кладут пассерованные овощи, тушеную или отварную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной водой (10г муки на 1000г борща). Борщ отпускают со сметаной, посыпают зеленью.
Капуста белокочанная свежая	20	13	
Или квашенная	17,2	12	
Картофель	21,4	16	
Морковь	10	8	
Петрушка (корень)	2,6	2	
Лук репчатый	9,6	8	
Томатное пюре	9,2	9,2	
Масло сливочное	4	4	
Сахар	2	2	
Вода	160	160	
Сметана	10	10	
Выход готового блюда,г		200/10	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 1,8 Жиры – 4,2 Углеводы – 11,2 Ккал – 91

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся, на поверхности блески жира, сметана.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности- оранжевый

Вкус и запах: в меру соленый, кисло- сладкий, характерный для овощей.

Консистенция: овощей – мягкая, капусты- упругая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^2$
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Суп с крупой**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №94

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Крупа рисовая, перловая	16	16	Крупу перебирают, промывают несколько раз и закладывают в кипящую воду. За 10-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи, соль, лавровый лист и варят до готовности.
Или пшеничная, пшено, ячневая	20	20	
Морковь	10	8	
Лук репчатый	9	8	
Масло сливочное	4	4	
Вода	200	200	
Выход готового блюда,г		200	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 2,3

Жиры –3,6

Углеводы – 15,3

Ккал – 103

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: овощи, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся, крупа не переварена, на поверхности блески жира, зелень

Цвет: кремовый, жира на поверхности- светло-желтый

Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей и круп.

Консистенция: крупы и овощей – мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ²
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СП № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Рассольник Ленинградский с зеленью**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №74

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Картофель	80	60	В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают очищенный, нарезанный брусочками или дольками картофель, через 5-10 мин. после закипания вводят пассерованный лук и припущенные огурцы. В конце варки кладут соль, лавровый лист.
Крупа рисовая	4	4	
Морковь	10	8	
Лук репчатый	4,8	4	
Огурец соленый	13,4	12	
Масло сливочное	4	4	
Вода	150	150	
Зелень	3	2	
Выход готового блюда,г		200/2	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 2,1

Жиры – 4,4

Углеводы – 14,5

Ккал – 107

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: огурцы нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – дольками или брусочками, коренья – соломкой. Допускается частичное разваривание овощей; на поверхности блестки жира, зелень.

Цвет: жидкой части- кремовый; овощей- натуральный ; крупы- светло-серый.

Вкус и запах: слегка острый, с ароматом соленых огурцов, пассерованных овощей.

Консистенция: крупы, овощей – мягкая; огурцов- хрустящая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ²
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Борщ с фасолью, картофелем**

Основание: Сборник рецептур блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №62

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Свекла	40	32	
Картофель	26,6	20	
Фасоль	8	8	
Морковь	10	8	
Лук репчатый	9,6	8	
Петрушка (корень)	2,6	2	
Томатное пюре	9,2	9,2	
Масло сливочное	4	4	
Сахар	1,2	1,2	
Вода	160	160	
Зелень	3	2	
Выход готового блюда,г		200	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 3,4; Жиры – 4,3; Углеводы – 14,0; Ккал – 110

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: в жидкой части борща овощи и фасоль, сохранившие форму или частично разварившиеся, на поверхности блески жира, зелень.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Вкус и запах: в меру соленый, кисло-сладкий, характерный для овощей.

Консистенция: фасоли, овощей – мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ²
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Суп крестьянский с крупой пшеничной**

Основание: Сборник рецептур блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №76

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Капуста белокочанная свежая	30	24	Крупку промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в горячую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупку, свежую белокочанную капусту, нарезанную пашками, картофель, нарезанный кубиками и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи.
Картофель	26,6	20	
Крупка пшеничная	8	8	
Лук репчатый	9,6	8	
Морковь	10	8	
Вода	170	170	
Масло сливочное	4	4	
Зелень	3	2	
Выход готового блюда,г		200/2	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 1,6

Жиры – 3,5

Углеводы – 8,6

Ккал – 73

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: овощи, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся, крупка не переварена, на поверхности блестки жира, зелень

Цвет: кремовый, жира на поверхности- светло-желтый

Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом овощей и специй.

Консистенция: крупки и овощей – мягкая, капусты – упругая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ²
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Щи из свежей капусты с картофелем**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №66

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Капуста белокочанная свежая	50	40	Капусту нарезают шашками, картофель- дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 5-10мин до окончания варки добавляют пассерованные овощи, томатное пюре, соль, лавровый лист. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Отпускают со сметаной и посыпают зеленью.
Картофель	32	24	
Морковь	10	8	
Лук репчатый	9,6	8	
Петрушка (корень)	2,6	2	
Масло сливочное	4	4	
Вода	160	160	
Сметана	10	10	
Зелень	3	2	
Выход готового блюда,г		200/10	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 1,6

Жиры – 4,2

Углеводы – 7,7

Ккал – 76

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: в жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся, на поверхности блестки жира, сметана, зелень

Цвет: светло-желтый, жира на поверхности- оранжевый

Вкус и запах: характерные, сладковатый за счет капусты, аромат пассерованных овощей.

Консистенция: овощей – мягкая, капусты- упругая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ²
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 68 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Суп картофельный с горохом.**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №81

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Картофель	53,4	40	Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на кг), фасоль, чечевицу на 5-8ч, луцненный горох на 3-4ч., затем воду сливают. Подготовленные фасоль, горох, чечевицу кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Горошек зеленый закладывают суп вместе с пассерованными овощами. При отпуске посыпают зеленью.
Фасоль или горох луцненный	16,2	16	
Или чечевица	20,2	20	
Или горошек консервированный	30,8	20	
Лук репчатый	9,6	8	
морковь	10	8	
Петрушка(корень)	2,6	2	
Вода	140	140	
Масло сливочное	4	4	
Зелень	3	2	
Выход готового блюда,г		200/2	

Качество сырья соответствует ИД

Белки- 4,8; Жиры – 3,7; Углеводы – 16,6; Ккал – 120

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: картофель и коренья, горох, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся, на поверхности блески жира, зелень

Цвет: кремовый, жира на поверхности- светло-желтый

Вкус и запах: в меру соленый, вареных бобовых и пассерованных овощей.

Консистенция: овощей и бобовых– мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ²
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Кoli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ «СШ № 65 г. Мариуполя»
 С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Суп картофельный с вермишелью.**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г

Рецептура : №82

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Картофель	80	60	Овощи очищают и нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль, лавровый лист.
Макаронные изделия фигурные, вермишель.	8	8	
Морковь	10	8	
Лук репчатый	9,6	8	
Масло сливочное	2	2	
Вода	150	150	
Зелень	3	2	
Выход готового блюда,г		200/2	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 2,3; Жиры – 2,0; Углеводы – 17,3; Ккал – 97

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: на поверхности блески жира, зелень; овощи, картофель, макаронные изделия, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся .

Цвет: жидкой части- кремовый;

Вкус и запах: в меру соленый, пассерованных и вареных овощей.

Консистенция: овощей и макаронных изделий – мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ²
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25