

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

 С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

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

Рецептура : №295

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Макаронны	51	51	Макаронны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон 6 л воды и 50г соли) в течении 20-30 мин., откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным
Масса отварных макаронных изделий		145,5	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		150	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 5,5;

Жиры – 5,0;

Углеводы – 35,5

Ккал – 210,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: макаронны, слегка потерявшие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным.

Цвет: макарон- от кремового до желтоватого.

Вкус и запах: характерные для отварных макарон.

Консистенция: макарон – мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
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: **Сырники из творога**

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

Рецептура: №182

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Творог	63,7	63	В протертый творог добавляют 2/3 части муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму круглых биточков толщиной 1,5см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин. Отпускают по 2 шт на порцию со сметаной.
Яйца	2	2	
Сахар	5,6	5,6	
Мука пшеничная	9,1	9,1	
Маса полуфабриката		79,1	
Масло растительное	2	2	
Масса готовых сырников		70	
Сметана		5	
Выход готового блюда,г		70,5	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 11,2 Жиры – 9,5 Углеводы – 13,4 Ккал – 188,87

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: изделия кругло-приплюснутой формы; поверхность без грубых трещин, равномерно обжарена, со сметаной

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый.

Вкус и запах: характерный для запеченного творога.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
Маса 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: **Запеканка картофельная с печенью**

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

Рецептура: № 272

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Печень говяжья	89	74	Печень жарят. Пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Отварной протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают сливочным маслом.
Масло растительное	4	4	
Масса готовых мясопродуктов	-	50	
Картофель	152	114\110	
Масса отварного протертого картофеля	-	108	
Лук репчатый	10	8	
Масло сливочное	1	1	
Маса пассерованного лука	-	4	
Масло растительное	2	2	
Сухари	2	2	
Масса полуфабриката	-	164	
Маса запеченного блюда	-	140	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		145	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 15,9; Жиры – 14,2; Углеводы – 22,0 Ккал – 279,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, полита маслом сливочным.

Цвет: корочки- золотистый, на разрезе – от белого до светло- кремового; фарш – от серого до светло- коричневого.

Вкус и запах: свойственные запеченному картофелю, мясопродуктам в сочетании с маслом сливочным.

Консистенция: оболочки – рыхлая, однородная; фарша – сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
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: **Масло порциями**

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

Рецептура № 8

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Сыр твердый	12	10	Масло зачищают и нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы
Выход готового блюда,г		10	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 0,1

Жиры – 8,3

Углеводы – 0,1

Ккал – 75,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: ломтики сыра прямоугольной или треугольной, или другой формы.

Цвет, вкус и запах: выраженные, сырные, от белого до слабо-желтого

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
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: **Сыр порциями**

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

Рецептура № 9

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Сыр твердый	17	15	Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки и нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм.
Выход готового блюда,г		15	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 3,8

Жиры – 4,85

Углеводы – 0

Ккал – 55,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: ломтики сыра прямоугольной или треугольной, или другой формы.

Цвет, вкус и запах: выраженные, сырные, от белого до слабо-желтого

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
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: **Сыр порциями**

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

Рецептура № 9

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Сыр твердый	12	10	Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки и нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм.
Выход готового блюда,г		10	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 2,5

Жиры – 3,2

Углеводы – 0

Ккал – 36,6

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: ломтики сыра прямоугольной или треугольной, или другой формы.

Цвет, вкус и запах: выраженные, сырные, от белого до слабо-желтого

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГ КП (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: **Горошек зеленый консервированный**

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Горошек зеленый консервированный	74	50	Горошек зеленый консервированный отцеживаем от жидкости и обдаем кипятком.
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

На 50г.

Наименование	Белки, г	Жиры, г	Углеводи, г	Ккал
Горошек зеленый консервированный	1,55	0,1	3,65	20

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: зерна целые ,без примесей оболочек.

Цвет, вкус и запах: натуральные, свойственные зеленому горошку.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
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: **Картофель отварной**

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

Рецептура : № 296

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Картофель	200	150	<p>Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1- 1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10г на 1 л воды.</p> <p>Картофель варят до готовности, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. Варить картофель следует небольшими партиями.</p> <p>Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми маслом сливочным.</p>
Или картофель молодой	193,5	155	
Масса отварного картофеля	-	145,5	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		150	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 3,0; Жиры – 4,9; Углеводы – 26,0; Ккал – 161,0.

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: картофель в виде целых клубней или частично разварившийся, полит маслом сливочным.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус и запах: свойственные отварному картофелю с маслом сливочным.

Консистенция : рыхлая или умеренно плотная

Микробиологические показатели

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

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Капуста тушеная**

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

Рецептура : № 114

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Капуста белокочанная свежая	214	171	Нашинкованную свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, томатное пюре и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью, кладут лавровый лист и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты, добавляют небольшое количество воды и количество сахара увеличивается до 6 г на порцию. При отпуске поливают маслом сливочным.
Или квашеная	214	150	
Масло растительное	5	5	
Томатное пюре	9	9	
Морковь	4	3	
Лук репчатый	7	6	
Мука пшеничная	2	2	
Сахар	5	5	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 1,2; Жиры – 3,5; Углеводы – 5,0; Ккал – 74,3.

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: капуста нашинкована, частично потерявшая форму, заправлена маслом сливочным.

Цвет: светло- коричневый

Вкус и запах: кисло- сладкий, аромат томата, овощей.

Консистенция : мягкая, сочная.

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



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Каша рассыпчатые**

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

Рецептура: № 290

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Крупа гречневая (быстроразваривающаяся)	69,3	69,3	Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть. Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой (из ядрицы непропаренного зерна) – около 4,5 ч.; из поджаренной крупы – 1,5-2ч.; быстроразваривающейся - 1,5-2ч.; перловой, ячневой, пшеничной -1,5-2ч, рисовой – около 1ч.
Из ядер поджаренной	60,6	60,6	
Крупа пшеничная или пшеничная	58,2	58,2	
Крупа рисовая	51,9	51,9	
Крупа перловая или ячневая	48,5	48,5	
Масса каши		145,5	
Масло сливочное	5,25	5	
Выход готового блюда,г		150	

Качество сырья соответствует НД

Каша гречневая: Б- 8,8; Ж- 6,6; У- 45,1; Ккал-278

Каша пшеничная : Б- 7,0; Ж- 5,1; У- 38,8; Ккал- 239

Каша пшеничная : Б- 7,4; Ж- 5,0; У- 41,1; Ккал- 241

Каша рисовая : Б- 7,4; Ж- 5,0; У- 41,1; Ккал- 241

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: зерна крупы целые или частично разварившиеся, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, пшеничной, пшеничной, овсяной – от желтого до кремового, рисовой- от белого до кремового, перловой – сероватый.

Вкус и запах: характерные для данного вида каши с маслом сливочным

Консистенция: рассыпчатая, зерна крупы мягкие.

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Рагу из овощей**

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

Рецептура: №118

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Картофель	72	54	Сырой картофель и морковь нарезают кубиками или дольками и слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения добавляют припущенную капусту, лавровый лист, соль. При отпуске рагу поливают маслом сливочным и посыпают рубленой зеленью.
Морковь	40	32\22	
Лук репчатый	14	12\6	
Капуста свежая белокочанная	48	38\34	
Масло растительное	6	6	
Соус №315	-	45	
Маса рагу		150	
Масло сливочное	5	5	
Выход готового блюда,г		155	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 3,2; Жиры – 12,7; Углеводы – 17,8 Ккал – 199,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: овощи, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся, протушены с соусом сметанным с томатом.

Цвет: характерный овощам.

Вкус и запах: в меру соленый со слегка сладковатым привкусом и ароматом овощей и соуса.

Консистенция: мягкая, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
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: **Омлет натуральный**

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

Рецептура № 173

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Яйца	1шт	40	К яйцам добавляют молоко или воду, соль. Смесь взбивают, выливают на горячий противень с растопленным маслом слоем 2,5- 3 см и ставят в жарочный шкаф (180-200С) на 8-10 мин.
Молоко или вода	15	15	
Масса омлетной смеси	-	55	
Масло сливочное	3	3	
Масса готового омлета	-	53	
Выход готового блюда,г		53	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 5,7

Жиры – 8,3

Углеводы – 1,1

Ккал -132

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: порционные куски в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка.

Цвет: поверхности – румяный (золотистый), на разрезе - светло-желтый.

Вкус и запах: в меру соленый, свежих жареных яиц.

Консистенция: нежная, пышная, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
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: **Оладьи с творогом**

Основание: Сборник рецептур блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г
 Рецепт № 373

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Мука пшеничная	36	36	В тесто для оладий перед выпеканием добавляют пропущенный через протирочную машину творог. Выпекают оладьи с обеих сторон на разогретых сковородах, толстостенных противнях или электросковородах, смазанных жиром. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.
Яйцо куриное	1,7	1,7	
Молоко или вода	36	36	
Дрожжи (пресован)	1	1	
Сахар	1,2	1,2	
Творог	12,6	12,6	
Масса полуфабриката		88,0	
Масло растительное	4,5	4,5	
Маса готовых изделий		75	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 7,25; Жиры – 8,5; Углеводы – 28,1; Ккал – 233,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: форма круглая или овальная

Цвет: от золотисто- желтого до светло -коричневого

Вкус и запах: слегка сладкий, с привкусом творога

Консистенция : мягкая, пышная, пористая.

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- форми)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенні микроорганизми, в том числе Salmonella	25

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



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Ватрушка**

Основание: Сборник рецептов блюд для питания школьников. Киев «Техника», 1987г
 Рецепт № 376

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Мука	37	37	Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 58г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают углубление, которое заполняют творожным фаршем по 30г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240С 6-8 мин. Приготовление фарша: Творог протирают, затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешиваем.
Сахар	2	2	
Масло растительное	1,4	1,4	
Яйцо	2	2	
Дрожжи (прессован)	1,1	1,1	
Вода	15	15	
Масса дрожжевого теста	-	58	
Мука на подпыл	1,7	1,7	
Фарш:			
Творог	27,5	27	
Яйцо	1,2	1,2	
Сахар	1,5	1,5	
Мука	1,2	1,2	
Масса творожного фарша	-	30	
Масло растительное для смазки листов	0,25	0,25	
Выход готового блюда,г		75	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 9,2; Жиры – 4,8; Углеводы – 29,9; Ккал – 201,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: форма правильная, круглая, края гладкие, фарш размещен посередине изделия.

Цвет, вкус и запах: от золотистого до светло-коричневого; на разрезе- светло-кремовый.

Консистенция фарша: мягкая, однородная, мажущаяся.

Вкус и запах: свежеспеченного изделия в сочетании с творогом

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- форми)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенні микроорганизми, в том числе Salmonella	25



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

Технологическая карточка

Наименование блюда: Пудинг из творога

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

Рецептура: №183

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Творог	53,2	51,8	В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, перемешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную до 60-70С заваренную манную крупу, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу до готовности. Готовый пудинг, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают горячим со сметаной.
Крупа манная	4,9	4,9	
Сахар	5	5	
Яйца	4	4	
Изюм	8,4	7	
Масло растительное	2	2	
Ванилин	0,01	0,01	
Сухари пшеничные	2	2	
Сметана	2	2	
Маса готового пудинга		70	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда,г		70\5	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 10,5 Жиры – 9,8 Углеводы – 16,38 Ккал – 198,1

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: порционные куски с гладкой, без грубых трещин поверхностью, политы сметаной.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового с темными включениями изюма.

Вкус и запах: характерный для запеченного творога, изюма в сочетании со сметаной

Консистенция: мягкая, пышная, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^4$
Маса 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: **Кофейный напиток с молоком**

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

Рецептура: № 352

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Кофейный напиток		25	Порошок кофейного напитка кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течении 5-8 мин при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или частое сито, выделенное для этой цели. Затем добавляют горячее кипяченое
Молоко		100	
Сахар		10	
Вода		120	
Выход готового блюда,г		200	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 3,3; Жиры – 3,3; Углеводы – 14,82; Ккал – 104,1

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: прозрачная или непрозрачная масса (в зависимости от вида сока), без комков.

Цвет: соответствует цвету плодов или ягод, из которых приготовлен.

Вкус и запах: сладкий или кисло – сладкий, с привкусом и ароматом плодов и ягод, из которых приготовлен сок.

Консистенция: средней густоты, слегка желеобразная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^3$
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: **Какао с молоком**

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

Рецептура № 354

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Какао - порошок	4	4	Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.
Молоко	100	100	
Вода	110	110	
Сахар	10	10	
Выход готового блюда,г		200	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 3,8;

Жиры – 3,9;

Углеводы – 25,8

Ккал -154

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: напиток без пленки на поверхности.

Цвет: от светло- коричневого до коричневого.

Вкус и запах: приятный шоколадный, с ароматом кипяченого молока.

Консистенция: жидкая, концентрированная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- форми)	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: **Компот из смеси сухофруктов.**

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

Рецептура : № 330

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Смесь сухофрукты	20	50*	Сухофрукты перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты сортируют по видам и варят, соблюдая очередность . Вначале закладывают груши, через 1-1,5ч яблоки, затем чернослив, урюк, курагу и за 5- 10 мин до окончания варки кладут изюм. В конце варки всыпают сахар. Компот варят и настаивают в течении 3-5ч.
Вода	200	200	
Сахар	10	10	
Выход готового блюда,г		200	
Качество сырья соответствует ИД			

*Масса сухофруктов отварных

Компот из яблок : Белки- 0,2; Жиры – 0; Углеводы – 21,52; Ккал – 75,1

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: плоды и ягоды сварены до полной готовности, сохранившие свою форму.

Цвет: от светло- коричневого до темно- коричневого.

Вкус и запах: сладкий, с ароматом сушеных фруктов

Консистенция : фруктов – мягкая.

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



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

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

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Чай	2	2	В чашку или стакан наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.
Вода	194	194	
Сахар	7,5	7,5	
Выход готового блюда,г		200/15	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 0,1;

Жиры – 0;

Углеводы – 7,52

Ккал – 31,58

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: однородная, прозрачная, без чаинок жидкость

Цвет: поверхности от оранжевого до красно- коричневого.

Вкус и запах: приятный с терпкостью, тонкий ,нежный.

Консистенция: жидкая

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

Технологическая карточка

Наименование блюда: **Компот из свежих плодов.**

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

Рецептура : № 326

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Яблоки или айва	45	40	Яблоки, или айву, или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, сливы и персики разрезают пополам, удаляют косточки, моют, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.
Или груши	44	40	
Вода	172	172	
или			
Черешня или вишня	42	40	
Или слива, или персики	44	42	
Или абрикосы	47	40	
Вода	162	162	
Сахар	12	12	
Выход готового блюда,г		200	
Качество сырья соответствует НД			

Компот из яблок : Белки- 0,2; Жиры – 0; Углеводы – 15,93; Ккал – 67,52

Компот из груши: Белки- 0,2; Жиры – 0; Углеводы – 15,13; Ккал – 45,48

Компот из вишни: Белки- 0,3; Жиры – 0; Углеводы – 16,13; Ккал – 70,52

Компот из слив : Белки- 0,3; Жиры – 0; Углеводы – 15,63; Ккал – 67,52

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: в жидком сиропе дольки плодов, частично сохранившие форму.

Цвет: свойственный данному виду плодов.

Вкус и запах: сладкий, с ароматом используемых плодов

Консистенция : вязкая, без комков.

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



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Кисель из сока**

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

Рецептура: № 337

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Сок плодовый или ягодный натуральный	60	60	Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальную сок и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в стаканы по 150-200г (на порцию)
Сахар	24	24	
Крахмал картофельный	10	10	
Вода	140	140	
Выход готового блюда,г		200	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 0,4; Жиры – 0; Углеводы – 39,2; Ккал – 162,0

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: прозрачная или непрозрачная масса (в зависимости от вида сока), без комков.

Цвет: соответствует цвету плодов или ягод, из которых приготовлен.

Вкус и запах: сладкий или кисло – сладкий, с привкусом и ароматом плодов и ягод, из которых приготовлен сок.

Консистенция: средней густоты, слегка желированная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ³
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: **Каши вязкие**

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

Рецептура № 291

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Крупа гречневая	36,45	36,45	У казан з киплячою водою всипають перебрану і промиту крупу і перемішують. Загусту кашу щільно закривають кришкою, додають вершкове масло і залишають для упівання. Каши гречневая Б – 6,6 г. У – 33,9 г. Ж – 5,9 г. К – 208,5 г. Каши пшеничная Б – 5,25 г. У – 29,1 г. Ж – 3,75 г. К – 178,5 г. Каши пшеничная Б – 5,55 г. У – 30,87 г. Ж – 3,75 г. К – 180,0 г. Каши рисовая. Б – 2,70 г. У – 29,1 г. Ж – 3,45 г. К – 159,0 г. Каши перловая. Б – 3,45 г. У – 24,45 г. Ж – 3,60 г. К – 145,5 г. Каши ячневая. Б – 3,75 г. У – 24,3 г. Ж – 3,75 г. К – 147,0 г.
Крупа пшеничная или пшеничная	36,45	36,45	
Крупа рисовая	32,25	32,25	
Крупа перловая або ячневая	32,25	32,25	
Масло вершкове	5	5	
Выход готового блюда,г		150	
Требования к сырью Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и др.)			

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЙ СТРАВИ

Внешний вид:	Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, не разделяются, на тарелке каша держится горкой, не расплываясь
Цвет	Гречневой каши- серый с коричневым, перловой – светло-серый, рисовой от белого до кремового, пшеничной, пшеничной, овсяной – от желтого до кремового, манной – кремовый.
Вкус и запах	Свойственный данному виду каши с ароматом масла сливочного.
Консистенция	Вязкая.

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



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Фрукты и ягоды свежие**

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

Рецептура № 323,325

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Яблоки или груши,или персики, или бананы	100	100	Фрукты и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной водой и обдают кипятком. Фрукты должны выдаваться поштучно.
Апельсины	149	100	
Выход готового блюда,г		100	

Качество сырья соответствует НД

Наименование	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Яблоки	0,4		9,8	43
Бананы	1,5		21,0	91
Апельсины	0,9		8,1	40

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: подготовленные плоды уложены на тарелку

Цвет, вкус и запах: соответствует цвету спелых плодов

Консистенция: сочная

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Колі- форми)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенні микроорганизми, в том числе Salmonella	25

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



Технологическая карточка

Наименование блюда: Салат из квашеной капусты

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

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Капуста квашеная	57,8	40,5	Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют маслом растительным.
Лук зеленый	6,25	6,25	
Или лук репчатый	5,9	5	
Сахар	2,5	2,5	
Масло растительное	2,5	2,5	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 0,8

Жиры – 2,5

Углеводы – 4,25

Ккал – 42,8

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: капуста нашинкована соломкой, смешана с шинкованным луком, заправлен салат сахаром и маслом растительным.

Цвет, вкус и запах: характерные для квашеной капусты с луком и маслом растительным

Консистенция: капусты- хрустящая, сочная; лука – слегка хрустящая, сочная

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^4$
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: Салат из белокочанной капусты

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

Рецептура № 36

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Капуста белокочанная свежая	49	39	Лимонную кислоту растворяют в охлажденной кипяченой воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и прогревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.
Масса прогретой капусты		35,5	
Лук зеленый	6,25	5	
Или морковь	6,25	5	
Кислота лимонная	0,15	0,15	
Вода	4,85	4,85	
Сахар	2,5	2,5	
Масло растительное	2,5	2,5	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 1,0
Жиры – 3,6
Углеводы – 2,7
Ккал -43,4

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой; зеленый лук нашинкован; салат заправлен сахаром и маслом растительным.

Цвет, вкус и запах: характерные для свежей белокочанной капусты в сочетании с маслом растительным, приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью.

Консистенция: капуста- мягкая; моркови- сочная, плотная; лука зеленого – слегка хрустящая, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не больше $1 \cdot 10^4$
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 «СЦ № 65 г. Мариуполя»
С.А. Голикова

Технологическая карточка

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты

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

Рецептура № 36

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Капуста белокочанная свежая	69	55	Лимонную кислоту растворяют в охлажденной кипяченой воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и прогревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.
Лук зеленый	8,75	7	
Или морковь	8,75	7	
Кислота лимонная	0,2	0,2	
Вода	6,79	6,79	
Сахар	3,5	3,5	
Масло растительное	3,5	3,5	
Выход готового блюда,г		70	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 1,5; Жиры – 5,4; Углеводы – 4,1; Ккал -65,2

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой; зеленый лук нашинкован; салат заправлен сахаром и маслом растительным.

Цвет, вкус и запах: характерные для свежей белокочанной капусты в сочетании с маслом растительным, приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью.

Консистенция: капуста- мягкая; моркови- сочная, плотная; лука зеленого – слегка хрустящая, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^4$
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: Салат из свеклы отварной

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

Рецептура : № 43

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Свекла	58	45	Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют сметаной или маслом растительным.
Сметана	5	5	
Или свекла	61	47	
Масло растительное	3	3	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

Технологические требования к основному сырью.

Белки- 0,85; Жиры – 1,0; Углеводы – 4,6; Ккал – 31,5.

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: измельченная свекла уложена на тарелку, полита сметаной или маслом растительным.

Цвет, Вкус и запах: характерные для свежей вареной свеклы; сладковатый, нежный, с привкусом сметаны или масла растительного.

Консистенция : свекла - мягкая, сочная.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более 1*10 ⁴
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 № 63 г. Мариуполя»
С.А. Голикова



Технологическая карточка

Наименование блюда: **Капуста, тушенная с картофелем или фасолью.**

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

Рецептура: №115

Наименование	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Капуста белокочанная свежая	72,9	58,0	Очищенный картофель нарезают кубиками и обжаривают. При приготовлении капусты с фасолью фасоль отваривают отдельно. Подготовленную фасоль или картофель соединяют с тушеной капустой за 5-10 мин до ее готовности, заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и доводят до готовности. При отпуске поливают маслом и посыпают зеленью.
Или квашеная	69,0	48,3	
Картофель	73	55	
Или фасоль	19,5	19,3	
Масло растительное	4,5	4,5	
Лук репчатый	4,5	4	
Морковь	2,6	2	
Томатное пюре	6,5	6,5	
Мука пшеничная	2	2	
Сахар	1	1	
Масло сливочное	3	3	
Выход готового блюда,г		100	

Качество сырья соответствует НД

Белки- 2,7

Жиры – 7,48

Углеводы – 16,12

Ккал – 143,87

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: овощи, сохранившие форму нарезки или частично разварившиеся.

Цвет: светло- коричневый.

Вкус и запах: кисло- сладкий, свойственный овощам.

Консистенция: овощей- мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^4$
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: **Овощи натуральные соленые**

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

Рецептура № 52

Наименование	Вес Брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления
Помидоры соленые	55	50	Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки и порционируют
Или огурцы соленые	55	50	
Выход готового блюда,г		50	

Качество сырья соответствует НД

На 50г.

Наименование	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Помидоры соленые	0,9		0,8	9
Огурцы соленые	1,4		0,3	3

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид: у огурцов и помидоров удалено место прикрепления плодоножки; крупные нарезаны на порции.

Цвет, вкус и запах: характерны для соленых овощей, кисловато-солончатый

Консистенция: огурцов-упругая, хрустящая; помидоров- упругая или слегка мягкая.

Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г/см ³	не более $1 \cdot 10^4$
Масса продукта, г, в котором не допускаются:	
БГКП (Koli- формы)	0,01
St. aureus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella	25