



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРИСТЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» ПРИСТЕНСКОГО РАЙОНА  
КУРСКОЙ ОБЛАСТИ (МКОУ «ПРИСТЕНСКАЯ СОШ»)**

306204, Курская область, Пристенский район, с. Пристенное, ул. Школьная, д. 1, тел.:(47134)3-22-23, E-mail: [pristensk468@mail.ru](mailto:pristensk468@mail.ru),  
ОГРН 1024600730824, ИНН/КПП 4619003156/461901001, казначейский счет: 03231643386320004400 ЕКС 40102810545370000038 в  
отделение Курск Банка России // УФК по Курской области г. Курск, БИК банка: 013807906, л/счет 03443019130

**Утверждаю  
Директор МКОУ «Пристенская СОШ»**

**А.А. Соловьёв**

**Технологические карты  
приготавливаемых блюд в Муниципальном  
казенном общеобразовательном учреждении  
«Пристенская средняя общеобразовательная  
школа» Пристенского района Курской области**

## Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда) Блины

Номер рецептуры: № 396

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	75	75
Сахар-песок	3	3
Вода или молоко	118	118
Дрожжи прессованные	3	3
Соль	1,5	1,5
Масса теста	-	195
Масло растительное	5	5
Масса готовых блинов	-	150
Масло сливочное	10	10
или молоко сгущенное с сахаром	20	20
или джем, или повидло	20	20
или мед	15	15
<i>Выход с маслом</i>	-	160
<i>с повидлом или джемом</i>	-	170
с медом	-	165
с молоком сгущенным	-	170

### Технология приготовления

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35°С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блина должна быть не менее 3 мм. Отпускают по 2-3 шт. на порцию.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* круглые изделия, из дрожжевого теста, толщиной 3мм, диаметром 15 см, хорошо пропеченные.

*Консистенция:* равномерно-пористая, эластичная, рыхлая.

*Цвет:* поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе – желтоватый.

*Вкус:* жареного дрожжевого изделия.

*Запах:* жареного дрожжевого изделия

## Технологическая карта №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с фруктами

Номер рецептуры: № 195

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	26	26
Вода	55	55
Масло сливочное	10	10
Курага	10	10
Морковь	26	26
Изюм	5,1	5
Выход	-	100

### Технология приготовления

Морковь нарезают соломкой, пассеруют на масле. В подготовленный рис кладут морковь, добавляют воду, соль и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса закладывают подготовленные изюм, курагу, перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности на слабом огне в течение 30-40 минут.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, хорошо разделяются.

*Консистенция:* однородная, рассыпчатая

*Цвет:* желтый от моркови, кураги.

*Вкус:* риса с приятным вкусом моркови кураги, изюма.

*Запах:* риса, моркови, кураги, изюма.

## Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: № 103

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	400	300
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя	40	40
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	700	700
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Овощи 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 кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* овощи и макаронные изделия сохранили форму.

*Консистенция:* картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

*Цвет:* супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

*Вкус:* овощей, умеренно соленый.

*Запах:* овощей и макаронных изделий.

## Технологическая карта №4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты или биточки рыбные**

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса		Технология приготовления
	брутто, г	нетто, г	
Треска	45	33	<p><u>Технология приготовления</u></p> <p>Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют сухарями, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.</p> <p>Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.</p>
или сом	72	33	
или судак	68	33	
или минтай	70	33	
Из полуфабрикатов: треска	38	33	
или судак	45	33	
или сом (кроме океанического)	40	33	
Из филе, выпускаемого промышленностью: треска	35	33	
Хлеб пшеничный	9	9	
Молоко или вода	13	13	
Сухари	5	5	
Масса полуфабриката	-	58	
Масло растительное	5	5	
<i>Масса жареных изделий</i>	-	50	
<i>Соус № 330,332</i>	-	30	
или масло сливочное	5	5	
<i>Выход: с соусом</i>	-	80	
<i>с маслом</i>	-	55	
<i>Гарнир № 310,312,315,316</i>			

Соусы – сметанный, сметанный с луком.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* биточки – круглые – приплюснутые, котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

*Консистенция:* сочная, однородная.

*Цвет:* корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

*Вкус:* жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

*Запах:* приятный, рыбы и соуса.

## Технологическая карта №5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра свекольная или морковная**

Номер рецептуры: № 75

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	957	750 <sup>1</sup>
или морковь	942	750 <sup>1</sup>
Лук репчатый	208	175
Томатное пюре	250	250
Сахар	12	12
Масло растительное	75	75
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают.

Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассерования добавляют томатное пюре.

Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Отпускают по 75-100 г на порцию,

уложив на тарелку с горкой.

<sup>1</sup> Масса вареных очищенных овощей

### Требования к качеству

*Внешний вид:* икра уложена горкой, посыпана зеленью.

*Консистенция:* сочная, однородная.

*Цвет:* светло – оранжевый – морковной икры и малиново-красный – свекольной..

*Вкус:* моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томат.

*Запах:* моркови, или свеклы с привкусом пасерованного лука и томата.

## Технологическая карта № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: № 104

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	533	400
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	10	10
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	700	700
<i>Выход</i>	-	1000
Фрикадельки мясные готовые №105 на порцию 250 г	-	50

### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассированные или припущенные овощи и варить до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Можно готовить суп без томатного пюре.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

*Консистенция:* картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные.

*Цвет:* бульон - золотистый, жира на поверхности светло – оранжевый.

*Вкус:* картофеля и овощей, умеренно соленый.

*Запах:* мясных продуктов, овощей.

## Технологическая карта №7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло (порциями)**

Номер рецептуры: № 14

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
<i>Выход</i>	-	10

### Технология приготовления

Масло нарезать на кусочки прямоугольной или другой формы.

### Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует виду масла

*Вкус:* соответствует виду масла

*Запах:* масла в сочетании со свежим хлебом

## Технологическая карта №8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр (порциями)**

Номер рецептуры: № 15

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сыр российский, или волжский, или угличский, или рокфор	32	30
или голландский, или швейцарский, или чеддер	33	30
или московский, или ярославский	32	30
или степной, или костромской	31	30
или плавленый, или брынза	31	30
<i>Выход</i>	-	30

### Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

### Требования к качеству

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая, не крошащаяся.

*Цвет:* соответствует виду сыра.

*Вкус:* соответствует виду сыра.

*Запах:* соответствует виду сыра.

## Технологическая карта №9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая	986	789
Масса прогретой капусты	-	710
Лук зеленый	125	100
или морковь	125	100
Кислота лимонная	3	3
Вода кипяченая	97	97
Сахар	50	50
Масло растительное	50	50
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

### Требования к качеству

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

*Консистенция:* овощей- хрустящая, не жесткая, сочная.

*Цвет:* свойственный входящим в салат продуктам.

*Вкус:* приятно- кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно солёный, без горечи.

*Запах:* свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

## Технологическая карта №10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	200	160
Капуста свежая	100	80
или квашеная	86	60
Картофель	107	80
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Масло растительное	20	20
Сахар	10	10
Бульон или вода	800	800
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000г борща).

### Требования к качеству

*Внешний вид:* овощи сохранили форму нарезки ( свекла, капуста, морковь, лук –соломкой, картофель – брусочками).

*Консистенция:* свекла и овощи мягкие, капуста свежая- упругая.

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

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

## Технологическая карта №11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: № 88

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	250	250
Картофель	160	120
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	10	10
Мука пшеничная	10	10
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	800	800
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

*Консистенция:* капуста упругая, овощи мягкие.

*Цвет:* желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный.

*Вкус:* капуста в сочетании в состав щей овощами, специями, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам, капусты.

## Технологическая карта №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: № 96

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	400	300
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	20	20
Морковь	50	40
Лук репчатый	24	20
Огурцы соленые	67	60
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	750	750
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассированные или припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, корни – соломкой.

*Консистенция:* овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

*Цвет:* бульон - желтый, жира на поверхности – желтый; цвет овощей – натуральный.

*Вкус:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола, овощей.

## Технологическая карта №13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	100	80
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Горошек зеленый консервированный	46	30
или фасоль овощная (лопатка) свежая	33	30
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	800	800
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель дольками.

*Консистенция:* овощи мягкие, но не переварены.

*Цвет:* бульон - золотистый, жира на поверхности светло – оранжевый.

*Вкус:* капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

*Запах:* кореньев, овощей.

## Технологическая карта №14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из риса и пшена**

Номер рецептуры: № 175

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	14	14
Крупа пшено	19	19
Молоко	100	100
Вода	65	65
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
<i>Выход с маслом и сахаром</i>	-	220
<i>с маслом или сахаром</i>	-	210

### Технология приготовления

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, и сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие.

*Цвет:* свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* свойственный данному виду крупы в сочетании с молоком и маслом.

## Технологическая карта №15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица или кролик отварной

Номер рецептуры: № 288

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Курица	104	72
или филе птицы охлажденной	-	72
или бройлер - цыпленок	91	64
или куриные обороочка	71	64
или индейка	94	69
или кролик	72	68
Лук репчатый	2,5	2
Петрушка (корень)	1,5	1
<i>Масса вареной птицы ,кролика</i>	-	50
Масло растительное	5	5
Соус № 330,331	-	30
<i>Выход: с маслом</i>	-	55
<i>с соусом</i>	-	80
Гарнир № 302,304,305,310,312,315	-	

### Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы или кролика кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения. А затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные коренья. Лук и варят до готовности при слабом кипячении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (филе и окорочок).

Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу или кролика гарнируют и поливают соусом или маслом.

Гарниры – каши рассыпчатые, рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.

Соусы – сметанный, сметанный с томатом.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок) уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* сероватый – ножки, белый – филе.

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* свойственный мясу отварной птицы или кролика.

## Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы или кролика

Номер рецептуры: № 291

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Курица	106	72
или цыпленок	104	72
или бройлер - цыпленок	96	68
или куриные окорочка	76	68
или индейка	93	68
или кролик	70	67
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	8	7
Морковь	10	8
Томатное пюре	5	5
Крупа рисовая	35	35
Масса тушеной птицы	-	50
Масса готового риса с овощами	-	100
Выход	-	150

### Технология приготовления

Птицу или кролика рубят на порции по (одному куску), обжаривают до образования золотистой корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жаровой шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут птицу или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось

### Требования к качеству

*Внешний вид:* обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

*Консистенция:* мяса- мягкая, риса- мягкая.

*Цвет:* мяса- серый, риса и овощей – от светло до –темно- оранжевого.

*Вкус:* специфический для тушения мяса, риса и пассированных овощей, умеренно соленый

*Запах:* мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МКОУ «СОШ №1 п. Пристень»

### Технологическая карта № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из говядины**

Номер рецептуры: № 246

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	110	81
Морковь	3	2
Лук репчатый	2,5	2
<i>Масса отварного мяса</i>	-	50
Морковь	12,5	10
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	12	10
Мука пшеничная	2	2
Помидоры	12	10
Масса соуса	-	50
Выход	-	100
Гарнир № 302,303,310	-	

#### Технология приготовления

Лук шинкуем, вместе с нарезанной морковью слегка пассируют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку – гарнир.

*Консистенция:* мяса- мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая .

*Цвет:* мяса- серый, соуса- светло- коричневый.

*Вкус:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

*Запах:* мясо с ароматом овощей.

## Технологическая карта №18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Масса гречневой каши	-	970
или пшеничной	-	970
или пшенной	-	970
или рисовой	-	970
или перловой	-	970
или ячневой	-	970
Масло сливочное	35	35
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 часов. За это время каша приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.

*Цвет:* каши гречневой – от светло – коричневого до коричневого; пшенной – желтоватый; рисовой – от белого до кремового; перловой – сероватый; пшеничной – желтовато – серый.

*Вкус:* каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

*Запах:* каши из данного вида крупы с маслом.

## Технологическая карта №19

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 304

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	360	360
Масло сливочное	45	45
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

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

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.

*Цвет:* от белого до кремового.

*Вкус:* отварного риса с маслом.

*Запах:* отварного риса с маслом.

## Технологическая карта №20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Масса отварных макарон № 202	-	970
Масло сливочное	35	35
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Способ приготовления см. в рец № 202.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

*Консистенция:* мягкая, но упругая.

*Цвет:* от белого до светло - кремового.

*Вкус:* вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

*Запах:* вареных макаронных изделий и сливочного масла.

## Технологическая карта №21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 312

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	1140	855
Молоко	158	150 <sup>1</sup>
Масло сливочное	35	35
<i>Выход</i>	-	1000

<sup>1</sup> Масса кипяченого молока. При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла

### Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

## Технологическая карта №22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси фруктов**

Номер рецептуры: № 349

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	100	250 <sup>1</sup>
Сахар – песок	100	100
Кислота лимонная	1	1
Вода	1000	1000
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов – мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

*Запах:* сухофруктов.

## Технологическая карта №23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом**

Номер рецептуры: № 376

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Чай заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
или варенье, или джем, или мед	20	20
или повидло	30	30
Вода	100	100
<i>Выход: с сахаром</i>	-	200/15
<i>с вареньем, или джемом, или медом</i>	-	200/20
<i>с повидлом</i>	-	200/30

### Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* жидкость- золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто- коричневый.

*Вкус:* сладкий, вкус терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

## Технологическая карта №24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком**

Номер рецептуры: № 382

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Какао- порошок	20	20
Молоко	500	500
Вода	550	550
Сахар	100	100
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* жидкость светло – шоколадного цвета налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* светло – шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах:* свойственный какао.

## Технологическая карта №25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка школьная**

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Масса 60 г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт, готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,5	4682,0	4003,1
Мука пшеничная 1-го (на подпыл)	85,5	234,0	200,1
Сахар-песок	99,85	281,0	280,6
Маргарин	84	141,0	118,4
Масло растительное	100	24,0	24,0
Дрожжи прессованные	25	47,0	11,8
Соль	96,5	71,0	68,5
Итого сырья	-	5480,0	4706,5
Вода		2410,0	
Масса полуфабриката		7100,0	
<i>Выход</i>	60	6000,0	3600,0

Влажность – не более 40,00%

Кислотность – не более 3,0°Н

Булочку школьную можно выпекать массой 30г

### Технология приготовления

Из дрожжевого теста (рец. № 405) формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин при температуре 170-200°С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* форма изделия – круглая, без притисков, с гладкой поверхностью.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропечен, пористый.

*Цвет:* от золотистого до светло – коричневого.

*Вкус:* свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста.

*Запах:* приятный, свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста.

## Технологическая карта №26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: № 67

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	289	210 <sup>1</sup>
Свекла	191	150 <sup>1</sup>
Морковь	126	100 <sup>1</sup>
Огурцы соленые <sup>2</sup>	188	150
Капуста квашеная <sup>2</sup>	214	150
Лук зеленый	188	150
или репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают. Отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре,

1 Масса вареных очищенных овощей

2 Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной и наоборот

затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавить от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

*Консистенция:* капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

*Цвет:* натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

*Вкус:* острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

*Запах:* овощей, растительного масла.

## Технологическая карта №27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша жидкая молочная из манной крупы**

Номер рецептуры: № 181

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	31	31
Молоко	100	100
Вода	75	75
Сахар	6	6
<i>Масса каши</i>	-	200
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	220
с маслом или сахаром	-	210

### Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин. Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет:* белый или светло-кремовый.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.

## Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые из бройлер-цыплят**

Номер рецептуры: № 295

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Бройлер-цыпленок	85	35
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко или вода	12	12
Внутренний жир	2	2
Сухари	5	5
<i>Масса полуфабриката</i>	-	59
Масло растительное	3	3
<i>Масса жареной котлеты</i>	-	50
Масло сливочное	5	5
или соус №330,332	-	30
<i>Выход: с маслом</i>	-	55
с соусом	-	80
Гарнир №302,312,314		

### Технология приготовления

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или в белой панировке(хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиком), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарниры – каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого). Соусы – сметанный, сметанный с луком.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* корочки- коричневый, на разрезе- серый.

*Вкус:* мясо жареной птицы, умеренно соленый.

*Запах:* жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

## Технологическая карта №29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из пшениной, овсяной, гречневой и других круп**

Номер рецептуры: № 173

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная, или гречневая, или пшено, или овсяная	50	50
или хлопья овсяные «Геркулес»	44	44
Молоко	100	100
Вода	60	60
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
или масса каши из смеси круп или хлопьев	-	200
Масло сливочное	10	10
Варенье	10	10
Сахар	10	10
<i>Выход с маслом и сахаром</i>	-	220
<i>С маслом и вареньем</i>	-	220
<i>С маслом или сахаром или вареньем</i>	-	210

### Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или сахаром, или вареньем.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие. *Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

*Запах:* свойственный данному виду крупы и молока.

## Технологическая карта №30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая

Номер рецептуры: № 73

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Кабачки	1343	1074/698
Капуста свежая	275	220
Лук репчатый	131	110
Томатная паста	110	110
Масло растительное	50	50
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусту. В конце

тушения добавляют кабачки, заправляют солью. Отпускают по 50-100 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* икра уложена горкой, посыпана зеленью.

*Консистенция:* мягкая, сочная, однородная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* жареных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата.

*Запах:* жареных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата.

## Технологическая карта №31

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски, сардельки отварные**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сосиски или сардельки	51	50
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	55
Гарнир №302,303,310,312,315,321	-	

### Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин,

сардельки- 7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде. При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом. Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* сосиска уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и полит соус.

*Консистенция:* сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

*Цвет:* светло-розовый

*Вкус:* мясной, умеренно соленый.

*Запах:* свежeproгретых сосисок или сарделек

## Технологическая карта №32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	100	100
или груши	100	100
или персик	100	100
или абрикосы	100	100
или бананы	100	100
или виноград	100	100
Выход	-	100

### Технология приготовления

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

*Консистенция:* соответствует

виду плодов или ягод.

*Цвет:* соответствует виду плодов или ягод.

*Вкус:* соответствует виду плодов или ягод.

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод.

### Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: № 389

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сок томатный, морковный, черносмородиновый, сливочный, яблочный, абрикосовый, вишневый, черешневый, виноградный или брусничный	1000	1000
Выход	-	1000

#### Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* сок налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует соку.

*Вкус:* соответствует соку.

*Запах:* соответствует соку.

## Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень, тушенная в соусе

Номер рецептуры: № 261

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	86	71
или свиная	81	71
Мука пшеничная	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	74
Масло растительное	5	5
<i>Масса жареной печени</i>	-	50
Соус №330,332,333	-	50
<i>Выход</i>	-	100
Гарнир №302,310,312,314,315	-	

### Технология приготовления

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10мин). Затем печень заливают соусом и тушат 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом. Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Соусы – сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир.

*Консистенция:* печени – мягкая, сочная, соуса – однородная.

*Цвет:* поверхность – темно-коричневый, на разрезе – коричневый.

*Вкус:* жареной печени.

*Запах:* жареной печени.

## Технологическая карта №35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: № 102

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	267	200
Фасоль или горох лущеный	81	80
или чечевица	101	100
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Петрушка (корень)	13	10
Масло растительное	20	20
или жир животной топленый пищевой	20	20
Бульон или вода	700	700
<i>Выход</i>	-	1000

### Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* картофель нарезан кубиками или дольками; горох ( кроме лущеного) или фасоль – в виде целых, неразваренных зерен.

*Консистенция:* картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный - пюреобразный.

*Цвет:* светло- желтый (горчичный) – супа горохового; светло- коричневый – супа фасолевого.

*Вкус:* свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

*Запах:* гороха, кореньев и лука.

## Технологическая карта №36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 321

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	1433	1146
или квашеная <sup>1</sup>	1429	1000
Масло сливочное	35	35
Морковь	25	20
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	60	60
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	30	30
Мука пшеничная	12	12
Сахар	30	30
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лист лавровый	0,1	0,1
<i>Выход</i>	-	1000

<sup>1</sup>При использовании капусты квашенной лимонная кислота из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20г. Можно готовить капусту тушеную без лимонной кислоты

### Технология приготовления

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусты заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло – коричневый.

*Вкус:* свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло – сладкий.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

## Технологическая карта №37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из плодов или ягод свежих

Номер рецептуры: № 350

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Клюква	105	100
или брусника	101	100
или смородина черная	102	100
или крыжовник	102	100
или смородина красная	106	100
Вода	930	930
или		
Черника <sup>1</sup>	122	120
или вишня	141	120
или алыча	129	120
или слива	133	120
Вода	915	915
Сахар – песок	100	100
Крахмал картофельный	45	45
<i>Выход</i>	-	1000

<sup>1</sup>В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 2г

### Технология приготовления

Клюкву, бруснику, чернику, смородину или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют, у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой ( на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу, сливы или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течении 7-10 мин, отвар сливают, ягоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель отпускают в стаканах.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует виду плодов или ягод

*Вкус:* натурального плодового или ягодного сока, кисло – сладкий.

*Запах:* свежих плодов или ягод.

## Технологическая карта №38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Чай – заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Лимон свежий	8	7
Вода	150	150
<i>Выход</i>	-	200/15/7

### Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* жидкость - золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимону.

## Технологическая карта №39

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: № 259

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Картофель	133	100
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	6	6
Масло растительное	6	6
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готовых овощей	-	125
Выход	-	175

### Технология приготовления

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мясо было овощами, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до

окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюда можно готовить без томатного пюре.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* мясо нарезано ломтиками поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

*Консистенция:* мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

*Цвет:* мяса – коричневый, овощей – темно-красный.

*Вкус:* без постороннего привкуса, умеренно соленый

*Запах:* мяса в сочетании с ароматом овощей.

## Технологическая карта №40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мюсли с молоком

Номер рецептуры: № 179

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Мюсли	35	35
Молоко	105	100
<i>Выход</i>	-	135

### Технология приготовления

Готовые к употреблению мюсли заливают кипяченым молоком, перемешивают, доводят до кипения.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерно крупа набухшие, полностью разваренные.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* светло-серый.

*Вкус:* мюсли с выраженным вкусом молока.

*Запах:* мюсли в сочетании с молоком.