

## НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

1. БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ
2. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ
3. БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ
4. ЛАПША ДОМАШНЯЯ
5. СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ
6. ПЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ
7. ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ
8. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ
9. СУП ИЗ ОВОЩЕЙ
10. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ
11. МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ
12. РИС ОТВАРНОЙ
13. ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
14. ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ
15. ПЕРЛОВКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ
16. КАПУСТА ТУШЕНАЯ
17. СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ
18. РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЦАМИ
19. БУЛЬОН МЯСНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ
20. БУЛЬОН ИЗ КУР ПРОЗРАЧНЫЙ
21. ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ
22. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С КУРИЦЕЙ
23. ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ
24. ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ
25. ТЕФТЕЛИ
26. РЫБА ЖАРЕНАЯ
27. МЯСО ОТВАРНОЕ
28. КУРИЦА ОТВАРНАЯ
29. ПЛОВ С КУРИЦЕЙ
30. КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА
31. КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ
32. СУП МОЛОЧНЫЙ С
33. МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ
34. СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ
35. ФАРИШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ
36. БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ
37. БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ
38. БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ
39. МЯСО ТУШЕНОЕ
40. СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ

«Сигласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Гасть»  
*Османова Р.Я.*  
 от «7» \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПой

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	100,0	75,0	10,0	7,5
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	10,0	10,0	1,0	1,0
или рисовая, пшено	5,0	5,0	0,5	0,5
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Бульон	70,0	70,0	7,0	7,0
для круп пшеничной, овсяной, перловой	180,0	180,0	18,0	18,0
для круп рисовой, пшенной	190,0	190,0	19,0	19,0
Соль йодированная	0,4	0,4	0,4	0,4
Выход	250,0		25,0	

#### Технологический процесс

Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Нарезанный кубиками картофель кладут в кипящую воду, добавляют промытую крупу, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности, в конце варки добавляют соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускать можно с мясopодуктами. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2 г). Горячие супы отпускают при температуре +75 °С, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция крупы и овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует, форма нарезки картофеля, моркови и лука — кубиками.

Цвет — цвет жидкости - серовато-коричневый, овощей и крупы - характерный для их вида.

Вкус и запах — приятный аромат супа картофельного с крупой, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.



**«Согласовано»**  
Директор КГУ «ОШ с.п.а. Тасть»  
*Османова Р.Я.*  
от « 20 » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	50,0	40,0	5,0	4,0
Капуста свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель	27,0	20,0	2,7	2,0
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Томатное пюре	8,0	8,0	0,8	0,8
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар	3,0	3,0	0,3	0,3
Бульон № 106 или вода	200,0	200,0	20,0	20,0
Соль	0,4	0,4	0,4	0,4
<b>Выход</b>	<b>250,0</b>		<b>25,0</b>	

#### **Технологический процесс**

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (3 гр муки на 250 гр борща)

#### **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре +75 °С, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками) Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности.

Вкус и запах - вкус кисло-сладкий, умеренно соленый, запах продуктов входящих в блюдо.



«Согласовано»  
Директор КГУ «ОПН села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
от «*1*» \_\_\_\_\_ 20 г.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	50,0	40,0	5,0	4,0
Фасоль	10,0	10,0	1,0	1,0
Картофель	33,0	25,0	3,3	2,5
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Томатное пюре	8,0	8,0	0,8	0,8
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар	6,0	6,0	0,6	0,6
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Бульон № 106 или вода	200,0	200,0	20,0	20,0
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	250,0		25,0	

#### Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль, доводят до готовности.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре +75 °С, они могут находиться на мармите или шпите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками) Консистенция: свекла, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет — малиново-красный.

Вкус и запах - вкус кисло-сладкий, умеренно соленый, запах продуктов входящих в блюдо.





«Согласовано»

Директор КГУ «ОШ села Тасть»

*Османова Р.Я.*  
от « 2 »

Османова Р.Я.

20 г.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	87,5	87,5	8,75	8,75
Мука на подпыл	6,0	6,0	0,6	0,6
Яйца	2,8	2,5	0,28	0,25
Вода	17,5	17,5	1,75	1,75
Соль	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход	100,0		10,0	

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40—45 °С.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — полоски шириной 3-4 мм или соломка, консистенция упругая, подсушенная.

Цвет — кремовый.

Вкус и запах — вкус сырого теста, умеренно соленый. Запах входящих в состав продуктов.



«Согласовано»

Директор КГУ «ОИИ села Тасты»

Османова Р.Я.

от «    » \_\_\_\_\_ 20    г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Лапша домашняя № 549	-	20,0	-	2,0
Масса вареной лапши	-	50,0	-	5,0
Морковь	12,0	10,0	1,2	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Бульон	240,0	240,0	24,0	24,0
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	250,0		25,0	

#### Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Лапша при длительной варке и хранении супа деформируется. Во избежание этого супы с макаронными изделиями следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течении 30-40 мин. Горячие супы отпускают при температуре +75°C, они могут находиться на мармите или шпите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — в жидкой части супа лапша сохранила форму, консистенция лука – мягкая, лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет — цвет супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус и запах — вкус овощей, лапши, умеренно соленый, запах продуктов входящих в суп.





«Согласовано»

Директор КГУ «ОШ села Тасть»

Османова Р.Я.

от « 20 г.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста свежая	63,0	50,0	6,3	5,0
Картофель	40,0	30,0	4,0	3,0
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Бульон № 106 или вода	200,0	200,0	20,0	20,0
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	250,0		25,0	

#### Технологический процесс

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль. При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре +75°C, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение - жидкой и плотной части.

Цвет — цвет бульона - желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
  
 Османова Р.Я.  
 от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Говядина	154,9	114,0	15,49	11,4
Вода	10,0	10,0	1,0	1,0
Лук репчатый	11,9	10,0	1,19	1,0
Яйцо	9,0	8,0	0,9	0,8
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса полуфабриката		134,0		13,4
Выход	100,0		10,0	

#### Технологический процесс

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2-3 раза через мясорубку, смешивают с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо вымешивают. Котлетную массу разделяют в виде шариков (по 8-10 гр.) и припускают в бульоне или воде до готовности.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают при температуре 65<sup>0</sup>С, они могут паходиться на мармите или плите в бульоне не более 1 часа. Хранение свыше 1 часа не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделия одинакового размера в форме шариков, не развалившиеся, сочные.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам, серовато-коричневый

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных фрикаделек мясных, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
  
 Османова Р.Я.  
 от « 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	133,0	100,0	13,3	10,0
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Томатное пюре	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Бульон или вода	180,0	180,0	18,0	18,0
Соль	3,0	3,0	0,3	0,3
Фрикадельки мясные №112	-	25,0	-	2,5
Выход	250,0/25,0		25,0/2,5	

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 90

#### Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками. Добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют пассированное томатное пюре и 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. Суп можно варить без томата.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре 75<sup>0</sup>С, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи — мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет — цвет супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус и запах — вкус картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленный. Запах продуктов входящих в суп.

«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасть»  
*Минеев* Османова Р.Я.  
 от «*17*» \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель	67,0	50,0	6,7	5,0
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Зеленый горошек консервированный	12,0	8,0	1,2	0,8
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Бульон или вода	190,0	190,0	19,0	19,0
Соль	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход	250,0		25,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 99

#### Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками. За 10 -15 минут до окончания варки добавляют пассированные овощи, зеленый горошек, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной и мясными продуктами.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной и мясными продуктами. Горячие супы отпускают при температуре +75<sup>0</sup>С, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция - мягкая

Цвет — цвет бульона светло-желтый.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа из овощей, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасть»  
*Османова Р.Я.*  
 от « 06 » \_\_\_\_\_ 20    г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	67,0	50,0	6,7	5,0
Горох или фасоль	20,0	20,0	2,0	2,0
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Бульон №106 или вода	180,0	180,0	18,0	18,0
Соль	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход	250,0		25,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 167

#### Технологический процесс

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной и мясными продуктами. Горячие супы отпускают при температуре +75°C, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие, горох лущеный - пореобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет — светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого.

Вкус и запах — вкус умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли. Запах продуктов, входящих в суп.

«Согласовано»  
 Директор КТУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
 от «    »    20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

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

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 147,0

#### Технологический процесс

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

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга  
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет — белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах — вкус свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый. Запах отварных макаронных изделий.





«Согласовано»  
Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
Османова Р.Я.  
от « 15 » 20 г.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: РИС ОТВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Рис	36,0	36,0	3,6	3,6
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 152,0

#### Технологический процесс

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

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет — от белого до кремового

Вкус и запах — отварного риса с маслом.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОИП села Гастье»  
*Османова Р.Я.*  
 от «  »    20    г.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Картофель	124,5	85,5	11,40	8,55
Молоко	15,8	15,0	1,58	1,50
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход	150,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. готового блюда: 109

**Технологический процесс**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12°C. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают картофельное пюре на гарнир. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

- Внешний вид — протертая картофельная масса. Консистенция густая, пышная, однородная.
- Цвет — белый с кремовым оттенком.
- Вкус и запах — свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный. Запах свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.





«Согласовано»  
Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
от «*1*» \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	47,6	47,6	4,76	4,76
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Вода	79,0	79,0	7,9	7,9
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 186

#### Технологический процесс

Перед варкой кашу крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, периодически помешивая, затем перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть около 2,5 часов. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе или подают отдельно в стакане. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет — от светло-коричневого до коричневого.

Вкус и запах — запах и вкус свойственный отварной гречке и сливочному маслу, умеренно соленый.



«Согласовано»  
Директор КГУ «ОИП села Тасты»  
Османова Р.Я.  
01 « 7 » 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: ПЕРЛОВКА ОТВАРЦАЯ РАССЫПЧАТАЯ

наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Перловая крупа	33,3	33,3	3,33	3,33
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 153

#### Технологический процесс

Перед варкой каппи крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, периодически помешивая, затем перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть около 2,5 часов. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет — от кремового до светло-коричневого.

Вкус и запах — запах и вкус свойственный отварной перловке и сливочному маслу, умеренно соленый.





«Согласовано»  
Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
от «    » \_\_\_\_\_ 20    г.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЕНАЯ

наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Капуста свежая	143,3	114,6	14,33	114,6
или квашенная	142,9	100,0	14,29	100,0
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Морковь	2,5	2,0	0,25	2,0
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	6,0	6,0	0,6	0,6
Лимонная кислота	0,9	0,9	0,09	0,09
Мука пшеничная	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар	3,0	3,0	0,3	0,3
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 94

#### Технологический процесс

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки; консистенция сочная, слабо хрустящая.

Цвет — светло-коричневый.

Вкус и запах — свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий; запах тушеной капусты, томата, овощей.

## Технологическая карта

Наименование блюда: СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ

«Согласовано»  
Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
от «3» \_\_\_\_\_ 20 г.

## Технологическая карта

Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЕНАЯ

наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сосиски или сардельки	51	50	5,1	5,0
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	50,0		5,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 266

### Технологический процесс

Предварительно очищенные от искусственной оболочки сосиски или сардельки опускают в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут.

### Требования к оформлению, реализации и хранению

Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски или сардельки не следует хранить в горячей воде. Отпускают с гарниром, сбоку на тарелку кладут сосиску или сардельку. Температура отпуска блюда +65°C.

Гарнир: картофельное пюре, капуста тушеная, каша гречневая, макаронные изделия отварные.

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — целые, свеженпрогретые изделия политы маслом, рядом аккуратно уложен гарнир; колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

Цвет — светло-розовый.

Вкус и запах — вкус мясной, умеренно соленый, запах колбасных изделий





«Согласовано»

Директор КГУ «ОИИ села Тасты»

Османова Р.Я.

от « 30 » \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Филе рыбы	64,0	61,0	6,4	6,1
Вода или бульон	19,0	19,0	1,9	1,9
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5
Морковь	23,0	18,0	2,3	1,8
Лук репчатый	10,0	8,0	1,0	0,8
Томатное пюре	10,0	10,0	1,0	1,0
Лимонная кислота	0,15	0,15	0,015	0,015
Сахар	2,0	2,0	0,2	0,2
Лавровый лист	0,015	0,015	0,0015	0,0015
Соль	2	2	0,2	0,2
Масса тушеной рыбы		50,0		5,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		100,0		10,0
Выход		100,0		10,0

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 128

Технологический процесс

Филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанной соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатное пюре, сметану, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат 45-60 мин до готовности.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, блюда из крупы. Температура подачи +65°C. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления. Срок годности - 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку — гарнир; консистенция мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти

Цвет — филе рыбы - на разрезе белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус и запах — вкус рыбы в сочетании с соусом и овощами, запах продуктов, входящих в блюдо





«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Решаева*  
 Османова Р.Я.  
 от « 15 » \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: БУЛЬОН МЯСНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Кости пищевые	25,0	25,0	2,5	2,5
Говядина	11,3	8,3	1,13	0,83
Яйца для оттяжки	12,0	10,0	1,2	1,0
Морковь	10,0	8,0	1,0	0,8
Вода	140,0	140,0	14,0	14,0
Лук репчатый	7,0	5,0	0,7	0,5
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 3

#### Технологический процесс

При приготовлении бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ. Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см., а суставные головки трубчатых костей разрезают на несколько частей, трубки оставляют целыми. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5-2 л. на 1 кг. мяса), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1-2 ч. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют взбитые белки и перемешивают оттяжку. Для придания мясному бульону свойственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук запекают до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Спаренный бульон охлаждают до 50-60°C, частью его разводят оттяжку, вводя ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченный лук и морковь. Бульон с оттяжкой нагревают и проваривают при слабом кипении 1-1,5 ч. до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процеживают и снова доводят до кипения.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Хранят на мармите не более 2 ч.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — бульон прозрачный; консистенция однородная, жидкая.

Цвет — желтоватый или светло-коричневый.

Вкус и запах — вкус свеже сваренного бульона, запах входящих в состав блюда продуктов.





«Согласовано»  
 Директор КГУ «ФНП села Тасть»  
*Р.Я. Османова*  
 от « 6 » \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: БУЛЬОН ИЗ КУР ПРОЗРАЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курица	26,0	17,9	2,6	1,79
Масса отварной птицы	-	12,5	-	1,25
Яйца (белки) для оттяжки	10,0	8,0	1,0	0,8
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Вода	130,0	130,0	13,0	13,0
Лук репчатый	10,0	8,0	1,0	0,8
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 3

#### Технологический процесс

Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 30-60 мин. до готовности бульона в него добавляют овощи. Готовый бульон процеживают и доводят до кипения. Для осветления бульона готовят оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно кости птицы: 200 гр. на 1000 гр. бульона. Измельченные кости кур заливают холодной водой (1,5-2 л. на 1 кг. костей), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1-2 ч. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые белки и перемешивают оттяжку. Сваренный бульон охлаждают до 50-60°C, вводят оттяжку, осторожно размешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч. до тех пор, пока оттяжка не оседет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процеживают и снова доводят до кипения.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Хранят на мармите не более 2 ч – 2 часа с момента приготовления.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — бульон прозрачный; консистенция — однородная, жидкая.

Цвет — желтоватый или светло-коричневый.

Вкус и запах — вкус свеже сваренного бульона, запах входящих в состав блюда продуктов.


 «Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Р. Я. Осминова*  
 от «   »     20     г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107,0	79,0	10,7	7,9
Лук	12,0	10,0	1,2	1,0
Масло сливочное	4,0	4,0	0,4	0,4
Томатное пюре	8,0	8,0	0,8	0,8
Мука пшеничная	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса тушеного мяса	50,0		5,0	
Масса соуса	50,0		5,0	
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 132

#### Технологический процесс

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20 г), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин. до готовности кладут лавровый лист.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Температура подачи 165<sup>0</sup>С.

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности 2 часа с момента приготовления.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе. Консистенция мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.

Цвет — цвет - мяса светло-коричневый, соуса - светло-красный.

Вкус и запах — запах свойственный тушеному мясу говядины в соусе, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Р. Я. Османова*  
 от «      »      20      г.

**Технологическая карта**  
**Наименование блюда: КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С КУРИЦЕЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто гр	нетто гр	брутто кг	нетто кг
Курица	107,0	73,0	10,7	7,3
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса жареной курицы	-	50,0	-	5,0
Картофель	97,0	73,0	9,7	7,3
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0
Томатное пюре	8,0	8,0	0,8	0,8
Лук репчатый	15,0	15,0	1,5	1,5
Масло сливочное	4,0	4,0	0,4	0,4
Мука пшеничная	2,0	2,0	0,2	0,2
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса гарнира и соуса	-	125,0	-	12,5
Выход	175,0		17,5	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр данного блюда: 111

**Технологический процесс**

Подготовленные и нарубленные тушки птицы обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный (рец. №587), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 15-20 мин.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускают с гарниром и поливают соусом, в котором тушилась курица. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция мякоти курицы нежная, сочная, не волокнистая;

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный тушеной курице с овощами вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.


 «Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
 от « 3 » \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ

наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Говядина	82	60	8,2	6,0
Шпик	9,5	9,0	0,95	0,9
Молоко или вода	5,07	5,07	0,507	0,507
Соль	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса п/ф		75,0		7,5
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход	53,0		5,3	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 420

#### Технологический процесс

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5x5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске зразы гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, овощи отварные. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зразы оформлен в виде биточков, не разваливается.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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





«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тастыя»  
*Османова Р.Я.*  
 от «   »     20     г.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107,0	79,0	10,7	7,9
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Масло сливочное	4,0	4,0	0,4	0,4
Картофель	107,0	80,0	10,7	8,0
Томатное пюре	5,0	5,0	0,5	0,5
Масса тушеного мяса	-	50,0	-	5,0
Масса готовых овощей	-	100,0	-	10,0
Выход	150,0		15,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 125

**Технологический процесс**

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 гр., картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин. до окончания кладут лавровый лист.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускаю жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – готовить непосредственно перед употреблением. Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция мяса - сочная мягкая, соуса однородная.  
 Цвет — мясо светло-коричневый; соуса кремовый.  
 Вкус и запах — вкус и запах соответствуют отварному мясу и соусу, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: ТЕФТЕЛИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порции	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина (котлетное мясо)	52,0	38,0	5,2	3,8
Вода	6,0	6,0	0,6	0,6
Крупа рисовая	5,0	5,0	0,5	0,5
Масса готового рассычатого риса	-	15,0	-	1,5
Лук репчатый	21,0	18,0	2,1	1,8
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Масса пассерованного лука	-	9,0	-	0,9
Мука пшеничная	4,0	4,0	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	71,0	-	7,1
Масса готовых тефтелей	-	60,0	-	6,0
Выход	60,0		6,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 257

#### Технологический процесс

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассычатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарик расширяют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 гр. на порцию) и тушат 8-10 мин.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Температура подачи - 65<sup>0</sup>С. Срок реализации - готовить непосредственно перед употреблением. Срок годности - 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом, консистенция тефтелей в меру плотная, сочная.

Цвет — тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида.

Вкус и запах — вкус тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах тушеного мяса, соуса и гарнира.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасть»  
*А.И.Исмаилов*  
 от « 07 » \_\_\_\_\_ 20 г.  
 Османова Р.Я.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: РЫБА ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Филе рыбы	138,0	120,0	13,8	12,0
Мука пшеничная	6,0	6,0	0,6	0,6
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Масса жареной рыбы	-	100	-	10,0
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 160

#### Технологический процесс

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей и реберными костями посыпают солью, панируют в муке, кладут на разогретый с маслом противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки сначала на шпите, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Продолжительность жарки рыбы 15-20 мин. при температуре 220-230°C.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с гарниром. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.

Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — филе рыбы – сочное, мягкая, в румяной корочке, форма порционных кусков сохранена.

Цвет — золотистый.

Вкус и запах — вкус и запах свойственный жареной рыбе, без посторонних привкусов и запахов.



«Согласовано»  
Директор КГУ «ОПН села Тасты»  
*Р.Я. Османова* Османова Р.Я.  
от «    »    20    г.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: МЯСО ОТВАРНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	220	162	22,0	16,2
Морковь	3,0	3,0	0,3	0,3
Лук репчатый	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 177

#### Технологический процесс

Подготовленное мясо нарезают кусками и закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1,5 л. воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин. до готовности.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Готовое мясо нарезают по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60<sup>0</sup>С в закрытой посуде. Отпускают с различными соусами и гарнирами.

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.

Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — куски мяса аккуратные, схожие по размерам.

Цвет — нежно розовый.

Вкус и запах — вкус и запах, свойственные вареному мясу, без посторонних привкусов и запахов.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасть»  
*Осмапова Р.Я.*  
 от «  »    20    г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: КУРИЦА ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курица	208,0	144,0	20,8	14,4
Лук репчатый	3,0	2,0	0,3	0,2
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 150

#### Технологический процесс

Обработанную куриную тушку (или филе мяса птицы) кладут в кипящую воду и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. В конце варки добавляют соль. Отварную курицу (или филе мяса птицы) охлаждают, удаляют спинную кость, рубят на порции, укладывают в посуду, заливают бульоном и кипятят 5-7 минут.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Хранят на мармите в закрытой посуде не более 2 часов с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или подают натуральной без соуса.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мякоти курицы (или филе мяса птицы) нежная, сочная, не волокнистая

Цвет — цвет филейной части - белый, ножок — коричневый.

Вкус и запах — соответствуют вареной курице.



«Согласовано»  
Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
от « 15 » 20 г.

## Технологическая карта

### Наименование блюда: КОТЛЕТА РЫБНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Филе рыбы	76,0	66,0	7,6	6,6
Хлеб пшеничный	18,0	18,0	1,8	1,8
Молоко или вода	26,0	26,0	2,6	2,6
Сухари	10,0	10,0	0,1	0,1
Соль	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	116,0	-	11,8
Масло растительное	8,0	8,0	0,8	0,8
Масса жареных изделий	-	100,0	-	10,0

#### Технологический процесс

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без кожи и костей. Филе нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь соль, перемешивают и отбивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты - овально-продолговатой, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма изделий сохранена, поверхность без трещин.

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная.

Цвет — светло-серый.

Вкус и запах — вкус и запах, свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ФШ села Гасть»  
*Османова Р.Я.*  
 от « 8 » 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курица	107,0	73,0	10,7	7,3
Масло сливочное	8,0	8,0	0,8	0,8
Лук репчатый	9,0	8,0	0,9	0,8
Морковь	10,0	8,0	1,0	0,8
Томатное пюре	5,0	5,0	0,5	0,5
Крупа рисовая	35,0	35,0	3,5	3,5
Масса тушеного мяса	-	50,0	-	5,0
Масса готового риса с овощами	-	100	-	10,0
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	150,0		15,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 165

#### Технологический процесс

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или 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 40-50 мин. в жарочный шкаф.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске равномерно распределяют мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томата. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Консистенция мяса кур - мягкая, риса - мягкая, плова - рассыпчатая, сочная.

Цвет — цвет мяса - светло-коричневый, риса - серовато- белый, овощей - светло-желтый.

Вкус и запах — запах и вкус свойственный тушеному мясу кур с овощами и рисом.

«Согласовано»  
Директор КГУ «ОШ села Гасть»  
*Османова Р.Я.*  
от « 8 / \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Концентрат киселя	12,0	12,0	1,2	1,2
Сахар	5,0	5,0	0,5	0,5
Вода	95,0	95,0	9,5	9,5
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 59

#### Технологический процесс

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +14° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности – 2-3 часа с момента приготовления.


#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — желеобразный, средней густоты, без осадка и комочков заварившегося крахмала.

Цвет — кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат.

Вкус и запах - вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом вида концентрата.



  
«Согласовано»  
Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*М.М. Османова* Османова Р.Я.  
от « 18 » 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
С/фрукты	20,0	50,0	2,0	5,0
Сахар	20,0	20,0	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200,0	200,0	20,0	20,0
Выход	200,0		20,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 62

#### Технологический процесс

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч., яблоки – 20 -30 мин., урюк, курагу - 10-20 мин., изюм - 5-10 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

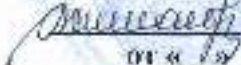
Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся (за 10-12 ч.). При подаче фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи 12-14 °С.

#### Органолептические показатели качества:

Висный вид — ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром, не допускаются посторонние примеси и порченные плоды.

Цвет — коричневатый или темно-коричневый.

Вкус и запах — соответствует использованным в компоте сухофруктам.

«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Гасты»  
  
 Османова Р.Я.  
 от « 19 » \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко	125,0	125,0	12,5	12,5
Вода	105,0	105,0	10,5	10,5
Макаронные изделия	20,0	20,0	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар	2,0	2,0	0,2	0,2
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	250,0		25,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 141

#### Технологический процесс

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны 15-20 минут, пашту 10-12 минут, вермишель 5-7 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Затем добавляют соль и сахар.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске заправляют маслом. Горячие супы отпускают при температуре +75<sup>0</sup>С, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся.

Цвет — белый.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
 от « 19/7 » 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко	125,0	125,0	12,5	12,5
Вода	138,0	138,0	13,8	13,8
Крупа рисовая или манная	15,0	15,0	1,5	1,5
или ячневая, гречневая, пшени	20,0	20,0	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	250,0		25,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 192

#### Технологический процесс

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. Горячие супы отпускают при температуре +75<sup>0</sup>С, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное. Консистенция в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет — свойственный продуктам, входящим в состав супа.

Вкус и запах — вкус сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп.

Запах кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.



«Согласовано»  
Директор КГУ «ОИИ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
от « 19 » \_\_\_\_\_ 20    г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	120,9	88,0	12,09	8,8
Лук репчатый	31,0	13,0	3,1	1,3
Масло растительное	4,0	4,0	0,4	0,4
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал): 111

#### Технологический процесс

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают и смешивают с припущенным до готовности луком.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Используют в качестве начинки для выпечки (кулебяк). Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — картофельная масса с луком припущенным, масса хорошо перемешана, консистенция однородная.

Цвет — цвет продуктов, входящих в состав фарша.

Вкус и запах — вкус умеренно соленый, картофеля, припущенного лука. Запах продуктов, входящих в состав фарша.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тагты»  
*Рисманова* Османова Р.Я.  
 от « 6 » 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	64,17	64,17	6,417	6,417
Мука на подпыл	3,38	3,38	0,338	0,338
Сахар	11,0	11,0	1,1	1,1
Сахар для отделки	3,2	3,2	0,32	0,32
Масло сливочное	14,85	14,85	1,485	1,485
Меланж (для смазки)	1,9	1,9	0,19	0,19
Дрожжи	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Итого сырья	-	100,80	-	10,08
Вода	28,5	28,5	2,85	2,85
Масса п/ф	-	120,8	-	12,08
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) в 100 граммах: 394

#### Технологический процесс

Готовят дрожжевое тесто Из готового теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин. при температуре 230-240°C

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром, мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет — от золотистого до светло-коричневого.

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных булочек, без постороннего вкуса и запаха.

«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
 Османова Р.Я.  
 от « 18/7 » 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная	64,17	64,17	6,417	6,417
Мука на подпыл	3,38	3,38	0,338	0,338
Сахар	11,0	11,0	1,1	1,1
Масло сливочное	14,85	14,85	1,485	1,485
Меланж (для смазки)	1,9	1,9	0,19	0,19
Дрожжи	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Итого сырья	-	100,80	-	10,08
Вола	28,5	28,5	2,85	2,85
Виноград сушеный (изюм)	10,0	10,0	0,1	0,1
Масса п/ф	-	120,8	-	12,08
Выход	100,0/10,0		10,0/0,1	

Энергетическая ценность (ккал) в 100 граммах: 394

#### Технологический процесс

Готовят дрожжевое тесто. Во время закладки муки добавляют изюм. Из готового теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин. при температуре 230-240°C

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма круглая, мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет — от золотистого до светло-коричневого.

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных булочек, без постороннего вкуса и запаха.





«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
*Османова Р.Я.*  
 от « 07 / 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг	Нетто, кг.
Мука пшеничная	64,17	64,17	6,417	6,417
Мука на подъем	3,38	3,38	0,338	0,338
Сахар	11,0	11,0	1,1	1,1
Масло сливочное	14,85	14,85	1,485	1,485
Меланж (для смазки)	1,9	1,9	0,19	0,19
Дрожжи	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Итого сырья	-	100,00	-	10,00
Вода	28,5	28,5	2,85	2,85
Повидло	25,0	25,0	0,25	0,25
Масса п/ф	-	170,8	-	17,08
Выход	100,0/25,0		10,0/0,25	

Энергетическая ценность (ккал) в 100 граммах: 394

#### 5. Технологический процесс

Готовят дрожжевое тесто. Из готового теста формируют лепешки, на середину выкладывают повидло и защипывают края, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин. при температуре 230-240°C

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

Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается.

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма округлая, мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет — от золотистого до светло-коричневого

Вкус и запах — приятный вкус и аромат свежеприготовленных булочек, без постороннего вкуса и запаха.

«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тастыя»  
  
 от « 5 » \_\_\_\_\_ 20 г.  
 Османова Р.Я.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: МЯСО ТУШЕНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Говядина	113,0	83,0	11,3	8,3
Морковь	4,0	3,0	0,4	0,3
Лук репчатый	4,0	3,0	0,4	0,3
Масло сливочное	4,0	4,0	0,4	0,4
Томатное пюре	8,0	8,0	0,8	0,8
Мука пшеничная	3,0	3,0	0,3	0,3
Масса тушеного мяса	-	50,0	-	5,0
Масса соуса	-	50,0	-	5,0
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность 100 (ккал): 132

#### Технологический процесс

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготавливают соус. Готовое мясо нарезают по 1-2 куса на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с соусом и гарниром. Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — порционные кусочки мяса одинаковые по форме, сохранили форму.

Цвет — тушеное мясо светло-коричневого цвета.

Вкус и запах — консистенция мяса мягкая сочная, легко разжевывается, не имеет посторонних запахов.



«Согласовано»  
 Директор КГУ «ОШ села Тасты»  
 Османова Р.Я.  
 от « 2 » \_\_\_\_\_ 20 г.

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Сосиски	51,28	50,0	5,128	5,0
Тесто №736	58,0	58,0	5,8	5,8
Мука на подпыл	1,74	1,74	0,174	0,174
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Меланж	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход	100,0		10,0	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 308

#### Технологический процесс

Предварительно сваренные сосиски, сардельки, обжаренную колбасу или жареные котлеты и порции мяса охлаждают и запекают в тесте в виде рулетов или пирожков овальной формы. Шов у пирожков делают сверху, и часть его можно оставить незащищенной, с тем чтобы был виден запеченный продукт. Изделия смазывают яйцом или меланжем и выпекают в течение 20-30 мин при температуре 230-240 °С.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи: не ниже 65°С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделие румяное, пропеченное.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах — приятный аромат свежеприготовленных сосисок запеченных в тесте без постороннего запаха.