**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИ «Нижне-Инхеловская ООШ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  «Согласовано»Главный врач ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Р.Д. в Ботлихском районе» Х.М. Джамалудинова. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.2020 |   |  Утверждаю :  Директор МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ». \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Х.М.Магомедов   |

Технологические карты блюд.

Сборник рецептур для питания

школьников

 2020-2021 уч.год.

**Технологическая карта № 1**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| \*\*\*или рисовая | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| \*\*\*или гречневая | 37,5 | 37,5 | 50 | 50 |
| Вода или молоко | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Сахар  | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| ВЫХОД: | 150 | 200 |

 Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Манная  |
| 150 | 3,40 | 3,96 | 10,83 | 161,00 | 8,60 | 5,90 | 29,40 | 0,36 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| 200 | 4,80 | 5,67 | 14,88 | 187,00 | 10,70 | 7,90 | 38,60 | 0,47 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |
| Рисовая  |
| 150 | 2,32 | 3,96 | 10,97 | 161,00 | 4,70 | 16,40 | 50,60 | 0,36 | 0,02 | 0,00 | 20,00 |
| 200 | 3,09 | 4,07 | 16,98 | 187,00 | 5,90 | 21,80 | 67,00 | 0,47 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| Гречневая  |
| 150 | 4,67 | 4,86 | 15,83 | 166,00 | 9,40 | 73,50 | 111,1 | 2,49 | 0,11 | 0,00 | 20,00 |
| 200 | 6,21 | 5,28 | 22,79 | 193,00 | 12,20 | 98,10 | 147,7 | 3,32 | 0,15 | 0,00 | 20,00 |

***Технология приготовления:***Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №2**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 35,0 | 35,0 | 52,5 | 52,5 |
| Масло сливочное  | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| Соль  | 3,0 | 3,0 | 4,5 | 4,5 |
| Выход  | 100,0 | 150,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |
| --- |
|  В 150 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 5,52 | 0,74 | 39,57 | 1,55 | 13,70 | 73,37 | 1,55 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| - | 0,16 | 0,03 | - | 0,16 | 16,86 | - | - | - | 5,31 | 1,68 | 1,01 |

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 168,33

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 +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 3**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

 М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порция  |
| Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  |
| Молоко  | 140  | 140  | 175  | 175  |
| Вода  | 60  | 60  | 75  | 75  |
| Лапша домашняя № 118 или  | 16  | 16  | 20  | 20  |
| вермишель, фигурные изделия, макароны  | 16  | 16  | 20  | 20  |
| Соль  | 1,6  | 1,6  | 2  | 2  |
| Масло сливочное  | 2  | 2  | 2,5  | 2,5  |
| ВЫХОД:  | 200  | 250  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
| Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | С  | А  |
| С лапшой домашней № 118  |  |  |
| 200  | 6,05  | 5,60  | 18,25  | 147,60  | 164,74  | 24,10  | 144,28  | 0,53  | 0,09  | 0,91  | 39,20  |
| 250  | 7,56  | 7,00  | 22,81  | 184,50  | 205,93  | 30,13  | 180,35  | 0,66  | 0,11  | 1,14  | 49,00  |
| С вермишелью  |  |  |
| 200  | 5,75  | 5,21  | 18,84  | 145,20  | 161,62  | 24,14  | 137,98  | 0,51  | 0,09  | 0,91  | 30,60  |
| 250  | 7,19  | 6,51  | 23,55  | 181,50  | 202,03  | 30,18  | 172,48  | 0,64  | 0,11  | 1,14  | 38,25  |
| С макаронными изделиями  |  |  |
| 200  | 5,58  | 6,64  | 19,20  | 148,40  | 161,62  | 24,14  | 137,98  | 0,51  | 0,09  | 0,91  | 30,60  |
| 250  | 7,19  | 6,51  | 23,55  | 181,50  | 202,03  | 30,18  | 172,48  | 0,64  | 0,11  | 1,14  | 38,25  |

***Технология приготовления:***

 Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 1012 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. ***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части распеределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

*Консистенция:* макаронные изделий - мягкая

*Цвет:*  супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* умеренно сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта № 4**

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

Номер рецептуры: № 302

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую, вырабатываемая МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

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

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

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 4,00 | 2,60 | 17,70 | 91,11 | 0,95 | 14,77 | 0,80 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,77 | - | 0,07 | - | - | - | - | - | 0,15 | 1,71 | - | 0,03 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда:142,00

**5. Технологический процесс**

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

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

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе или подают отдельно в стакане. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — гречка полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 5**

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

Номер рецептуры: № 312

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на пюре картофельное, вырабатываемое МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемое в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Картофель  | 114,0 | 85,5 | 11,40 | 8,55 |
| Молоко  | 15,8 | 15,0 | 1,58 | 1,50 |
| Масло сливочное  | 0 |  0  | 0 | 0 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход  | 120,0 | 12,0 |

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

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 12,00 | 3,50 | 73,00 | 113,59 | 11,10 | 73,32 | 0,25 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг. | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,18 | 0,03 | 0,17 | - | 0,03 | 3,89 | 0,31 | 1,01 | 0,07 | 0,44 | 2,49 | 0,08 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 370,00

**5. Технологический процесс**

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

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

Подают рис на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 6**

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

Номер рецептуры: № 2

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Повидло | 30,2 | 30,0 | 3,02 | 3,0 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Хлеб | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 |
| Выход | 100 | 10,0 |

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

|  |  |
| --- | --- |
|              В 100 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 13,78 | 10,64 | 60,11 | 215,99 | 42,91 | 217,0 | 1,74 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,15 | 0,17 | 0,44 | - | 0,42 | 34,28 | - | - | 0,02 | 5,45 | 8,57 | 4,29 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 294,35

**5. Технологический процесс**

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

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

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

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

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

 **Технологическая карта №7**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ.**

Номер рецептуры: № 243

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на сосиски, сардельки отварные, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сосиски или сардельки | 81 | 80 | 8,1 | 8,0 |
| Выход  | 80 | 8,0 |

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

|  |
| --- |
|  В 80 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 8,00 | 15,00 | 4,80 | 7,44 | 15,51 | 137,39 | 1,74 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,08 | - | 0 | - | - | - | - | - | 0,01 | 0,19 | - | 0 |

Энергетическая ценность (ккал) на 80 гр. данного блюда: 231,00

**5. 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.

**6. 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 +650С.

Гарнир. Картофельное пюре, капуста тушеная, каша гречневая, макаронные изделия отварные.

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

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — характерный для отварных сосисок или сарделек, не разварены.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 8**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ – ЗАВАРКА**

Номер рецептуры: № 375

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на чай - заварку, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай  | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода  | 1080 | 1080 | 108,0 | 108,0 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

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

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 0,18 | 0,04 | 0,03 | 4,54 | 4,03 | 7,55 | 0,75 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,09 | - | - | - | 0,07 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 1,29

**5. Технологический процесс**

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной заварки, вкус характерный для рецептурного компонента , без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 9**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: № 376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай- заварка | 50 | 50 |
| Сахар  | 20 | 20 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 75°С.

***Требования к качеству:***

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

**Технологическая карта № 10**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С ЛИМОНОМ .**

Номер рецептуры: № 377

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай – заварка  | 50 | 50  | 5,0 | 5,0 |
| Сахар  | 20 | 20 | 2,0 | 2.0 |
| Лимон  | 8 | 7 | 0,8 | 0.7 |
| Вода  | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход  | 200/20/7 | 20,0/2,0/0,7 |

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

|  |
| --- |
|  В 200 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 4,51 | 0,0 | 7,71 | 112,55 | 99,08 | 185,54 | 18,42 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,01 | 0,01 | 0,22 | - | 0 | 0,32 | - | 3,67 | - | 0,01 | - | 1,79 |

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда:57,33

**5. Технологический процесс**Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

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

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента , без посторонних привкусов и запахов.

 **Технологическая карта № 11**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**.

Номер рецептуры: № 382

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

**1. Область применения**

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

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порция  |
| Брутто, г  | Нетто, г  |
| Какао-порошок  | 6  | 6  |
| Сахар  | 20  | 20  |
| Молоко  | 200  | 200  |
| ВЫХОД:  | 200  |

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

|  |
| --- |
|  В 200 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 2,86 | 2,88 | 19,21 | 89,71 | 13,03 | 89,51 | 0,46 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,01 | 0,03 | 0,15 | - | 0,04 | 5,03 | 0,29 | 0,96 | 0,03 | 0,15 | 2,37 | 0,12 |

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 109,49

**5. Технологический процесс**

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

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

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая, без осадка и комочков.

Цвет — Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного какао с молоком, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 12**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 5,3 | 5 | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 | 21,2 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | 10 | 15 | 20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,20 | 44,00 | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00 | 0,04 | 13,00 |
| 10 | 2,32 | 2,95 | 0,00 | 36,40 | 88,00 | 3,50 | 50,00 | 0,10 | 0,00 | 0,07 | 26,00 |
| 15 | 3,48 | 4,43 | 0,00 | 54,60 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01 | 0,11 | 39,00 |
| 20 | 4,64 | 5,90 | 0,00 | 72,80 | 176,0 | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01 | 0,14 | 52,00 |

***Технология приготовления:***

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

 **Технологическая карта № 13**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  |  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция  |
| Брутто, г  |  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  |
| Масло сливочное  | 5  |  | 5  | 10  | 10  | 15  | 15  | 20  | 20  |
| ВЫХОД:  |  | 5  | 10  | 15  | 20  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
| Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | С  | А  |
| 5  | 0,00  | 2,10  | 0,05  | 37,50  | 0,50  | 0,00  | 1,00  | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 29,50  |
| 10  | 0,00  | 4,20  | 0,10  | 75,00  | 1,00  | 0,00  | 2,00  | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 59,00  |
| 15  | 0,00  | 6,30  | 0,15  | 112,50  | 1,50  | 0,00  | 3,00  | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 88,50  |
| 20  | 0,00  | 10,40  | 0,20  | 135,00  | 2,00  | 0,00  | 4,00  | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 118,00  |

***Технология приготовления:***

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

**Технологическая карта № 14**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ.**

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 4,80 | 76,8 | 1,00 | 0,03 | 0,00 | 0,10 |

***Технология приготовления:***

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

***Требования к качеству:***

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

**Технологическая карта № 15**

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

Номер рецептуры: № 304

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

**1. Область применения**

Образовательное учреждение

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|              В 100 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 6,82 | 9,54 | 39,0 | 93,84 | 76,81 | 261,39 | 2,39 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,09 | 0,39 | 0,08 | - | 0,39 | 27,69 | - | - | 0,01 | 1,0 | 9,49 | 3,01 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 198,47

**5. Технологический процесс**

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

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

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — рис  не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

**Технологическая карта № 16**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ**

 **(КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с.90

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья  |  | Расход сырья и полуфабрикатов  |  |
|  | 1 порция  |  |
| Брутто, г  |  | Нетто, г  | Брутто, г  |  | Нетто, г  |
| Кукуруза консервированная  | 79,7  |  | 55,8\*  | 132,9  |  | 93\*  |
| Сахар  | 1,2  |  | 1,2  | 2  |  | 2  |
| Масло растительное  | 3,6  |  | 3,6  | 6  |  | 6  |
|   |  | 60  | 100  |  |

\*Масса прогретой кукурузы

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества  |  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
|  Б Ж У  | Энерг. ценность, ккал  |  Са Mg Р Fe  |  В1 С А  |
| Выход 60 г  |  |  |  |
| 1,53  | 3,71  | 4,42  | 59,58  | 11,20  | 11,72  | 3,47  | 0,40  | 0,06  | 5,58  | 0,00  |
| Выход 100 г  |  |  |  |
| 2,88  | 5,18  | 6,04  | 99,30  | 18,66  | 19,53  | 5,78  | 0,66  | 0,10  | 9,30  | 0,00  |

***Технология приготовления:***

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

 ***Требования к качеству:***

 *Внешний вид:* кукуруза сохранила форму

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет*: свойственный консервированной кукурузе

*Запах*: консервированной кукурузы с растительным маслом *Вкус:* умеренно сладкий.

**Технологическая карта № 17**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА**

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.89

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порция  |
| Брутто, г  | Нетто, г  |
| Зеленый горошек консервированный  | 146,2  | 95  |
| Масло растительное  | 5  | 5  |
| Лук репчатый  | 13,5  | 11  |
| ВЫХОД:  | 100  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
| Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | С  | А  |
| 100  | 2,98  | 5,19  | 6,25  | 83,60  | 21,45  | 20,80  | 59,95  | 0,68  | 0,11  | 11,00  | 0,68  |

***Технология приготовления:***

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует сорту горошка

*Вкус:* умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука *Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта № 18**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **СУП МОЛОЧНЫЙ ИЗ  ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ.**

Номер рецептуры: № 183

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

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на суп молочную из гречневой крупы, вырабатываемая  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Вода | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Молоко | 140 | 140 | 14,0 | 14,0 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса супа |   | 200 |   | 20,0 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 210 | 21,0 |

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

|  |  |
| --- | --- |
|              В 210 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
| 9,00 | 5,8 | 35,4 | 92,16 | 52,05 | 113,68 | 2,91 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| 0,05 | 0,15 | 0,13 | - | 0,08 | 7,71 | 0,23 | 0,77 | 0,03 | 1,23 | 1,89 | 0,72 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 210 гр. данного блюда: 140,30

**5. Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой.  Молоко смешанное с водой нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности при непрерывном помешивании. Доваривают   в течении 1,5 часа, поставив посуду с ней на противень с водой. Закладку сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленного супа.

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

. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — гречка  полностью  разварена, консистенция  однородная, рыхлая жидкая.

Цвет — коричневый.

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

**Технологическая карта № 19**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ.**

Номер рецептуры: № 204

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на макароны отварные сыром, вырабатываемые МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масса отварных макарон | - | 160 | - | 16,0 |
| Масло сливочное  | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Соль  | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сыр  | 27 | 25 | 2,7 | 2,5 |
| Выход  | 200 | 200 |

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

|  |
| --- |
|  В 200 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 11,41 | 9,71 | 33,04 | 193,64 | 20,85 | 159,03 | 1,45 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,10 | 0,15 | 0,08 | - | 0,17 | 18,60 | 0,23 | 0,47 | 0 | 1,75 | 1,53 | 0,95 |

Энергетическая ценность (ккал) на 200 гр. данного блюда: 316,39

**5. Технологический процесс**

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

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

Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

 **Технологическая карта № 20**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОР И ОГУРЦОВ**

 Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2010

**1.      Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция готовой продукции, г | 100 порций готовой продукции, кг |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Помидоры свежие парниковые/грунтовые | 21,15/24,3 | 20,7 | 2,12/2,43 | 2,07 |
| Огурцы свежиепарниковые/грунтовые | 16,2/19,8 | 15,75 | 1,62/1,98 | 1,58 |
| Лук зеленый | 5,85 | 4,5 | 0,59 | 0,45 |
| или лук репчатый | 5,4 | 4,5 | 0,54 | 0,45 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Выход готовой продукции | - | 45 | - | 4,50 |

**2.      Технология приготовления кулинарной продукции.**

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука и без растительного масла, соответственно, уменьшив выход.

**3.      Правила оформления подачи блюд**. Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура блюда 14°С.

**4.      Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

·        Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;

·        Цвет помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных – белый, лука репчатого – белый или светло-кремовый, лука зеленого – зеленый;

·        Вкус, запах – кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;

·        Консистенция помидоров – упругая, сочная; огурцов – плотная с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами; лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.

**5.      Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | Энергетическаяценность, ккал | Витамины, мг | Минеральные вещества, мг |
| Б | Ж | У | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 0,7 | 4,55 | 1,3 | 47,7 | 0,02 | 8,1 | 0,05 | 2,21 | 10,8 | 7,2 | 13,1 | 0,41 |

**Технологическая карта №21**

Наименование кулинарного изделия: **Овощи натуральные свежие.**

 Номер рецептуры: 71.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
|  Помидоры свежие | 53 | 50 |
| или огурцы свежие | 53 | 50 |
| *Выход* |  |  50 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 0,88 |
| Жиры (г) | 0,18 |
| Углеводы (г) | 3,65 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 21 |
|  |
| Са (мг) | 11,5 |
| Mg (мг) | 7 |  |
| Fе(мг) | 0,3 |  |
| С (мг) | 5 |  |

**Технология приготовления**

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими пар­тиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают сте­бель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непо­средственно перед отпуском.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Исполь­зуют в целом виде.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* Огурцы нарезаны кружочками или дольками, по­мидоры - целые.

*Консистенция:* огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

*Цвет:* огурцов - зеленый, помидоров - красный.

*Вкус:* огурцов или помидоров.

*Запах:* огурцов или помидоров.

 **Технологическая карта №22**

 Наименование кулинарного изделия: **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: № 3

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 по | рция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 60 | 60 |
| ВЫХОД: | 30 | 60 |

Химический состав данного блюда г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход г. |  | Пищевые вещества | Минер.вещества, | МГ | Витамины. | мг |
|  | Белки | Жиры | Угле­воды | Энерг. ценность,ккал | Са | Mg | Fe | р | Bi | с | А | Е |
| 30 | 2,6 | 0,48 | 12.05 | 65.7 | 14 | 1 | 0.31 | 67.2 | 0.07 | 0, | 0, | 0.5 |
| 60 | 3,74 | 1,34 | 25.1 | 128.7 | 14 | 1,1 | 1,05 | 69.2 | 0.07 | 0, | 0, | 0,5 |

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают куском

**Требования к качеству**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба Вкус: соответствует виду хлеба Запах: свежего хлеба

 **Технологическая карта № 23**

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Номер рецептуры 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.

М.: ДеЛи принт, 2011. - 584 с.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов |  |
| Масса, г |
| брутто | нетто |
| Сок фруктовый (абрикосовый),(яблочный). | 200 | 200 |
| Выход | - | 200 |

 Химический состав данного блюда на 200 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, Г. | Пищевые вещества | Минер.вещес гва, мг | Витамины, мг |
| Белк и г | Жиры,г | Угле­воды | Эверг. ценност ь, ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А | Е |
| 200 | 0,5 | 0,0 | 12,00 | 45 | 7 | 0.4 | 0,8 | 9 | 0,01 | 2 | 0.00 | 0.10 |

**Технология приготовления**

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

Требования к качеству Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует сок\

Вкус: соответствует соку Запах: соответствует сок\

# Технологическая карта № 24

Наименование изделия:  **Овощи натуральные.**

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|   | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 87 | 80 |
| или огурцы свежие | 85 | 80 |
| Выход |   | 80 |

Химический состав **помидор**на 80 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещес | тва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 1,0 | 0,2 |   | 4,4 | 16,7 | 25 |

Химический состав **огурцов**на 80 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещес | тва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 0,56 | 0,07 |   | 1,82 | 9,8 | 2,7 |

**Технология приготовления**: Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

**Срок реализации:**не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:**огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая. Цвет огурцов – зеленый, помидоров – красный. Вкус и запах, свойственный огурцам и помидорам.

**Технологическая карта № 25**

Наименование изделия:  **Плоды и ягоды свежие.**

Номер рецептуры: 368

Наименование сборников рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|   | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки, | 114 | 100 |
| или груши, | 111 | 100 |
| или персики, | 111 | 100 |
| или абрикосы, | 116 | 100 |
| или бананы, | 167 | 100 |
| Выход |   | 100 |

Химический состав «Яблоки свежие» на 100 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещест | ва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 0,4 | 0,4 |   | 9,8 | 44 | 10 |

Химический состав «Груши свежие» на 100 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещест | ва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 0,4 | 0,3 |   | 10,3 | 46 | 5 |

Химический состав «Персики свежие» на 100 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещест | ва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 0,9 | 0,1 |   | 9,5 | 43 | 10 |

Химический состав «Абрикосы свежие» на 100 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещест | ва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г Уг | леводы, г Энерг. ценность, ккал |   |
| 0,9 | 0,1 | 9 | 41 | 10 |

Химический состав «Бананы свежие» на 100 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещест | ва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 1,5 | 0,5 |   | 21 | 91 | 10 |

**Технология приготовления.**Яблоки или груша свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и 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, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод.

**Технологическая карта № 26**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ.**

Номер рецептуры: Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания**

**детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц. | 100 порц. |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ | 125 | 125 | 12,5 | 12,5 |
| Выход: 125 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки, г | 2,4 |
| Жиры, г | 4,5 |
| Углеводы, г | 14 |
| Энергетическая ценность, ккал | 110,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| С, мг | 0,9 |
| А, мкг рет. экв. | 25 |
| E, мг | 0 |
| Д, мкг | 0 |
| В1, мг | 0 |
| В2, мг | 0,2 |
| B12, мкг | 0 |
| B6, мкг | 0 |
| РР, мг | 0,2 |
| Фолиевая кислота, мкг | 0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са, мг | 150 |
| Р, мг | 118,8 |
| Mg, мг | 17,5 |
| Fе, мг | 0 |
| Zn, мг | 0 |
| I, мкг | 0 |

**Технология приготовлени**я: Йогурт в индивидуальной упаковке обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

**Правила оформления, подачи блюд:** Подают в индивидуальной упаковке.

**Температура хранения и срок реализации:**  в соответствии с указаниями на упаковке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид —в индивидуальной упаковке;**

* цвет — соответствующий данному наименованию;
* запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
* вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого;
* консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

**Технологическая карта № 27**

Наименование изделия: **Каша перловая вязкая .**

Номер рецептуры: 87 Наименование сборника рецептур: Н.Г. Бутейкис

**1. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Крупа перловая | 33,0 | 33,0 | 3,30 | 3,30 |
| Масло сливочное  | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Вода или молоко | 115,5 | 115,5 | 11,55 | 11,55 |
| Выход  | 150,0 | 150,0 |

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

|  |
| --- |
|  В 150 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 4,429 | 6,120 | 22,149 | 13,620 | 0,00 | 261,39 | 0,612 |
| Витамины |  |
| А,мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг. | С,мг. | D,мкг. | Е,мг | Н,мкг. | РР,мг |
| 0,00 | 0,040 | 0,029 | - | - | - | - | 0,018 | - | 0 | - |  - |

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 152,353

**3. Технология приготовления:**

Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

**Примечание:**

гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

**Технологическая карта №28**

Наименование изделия: **Каша пшеничная вязкая на молоке.**

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецепгур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 по** | **рция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа пшеничная | 38 | 38 | 50 | 50 |
| Молоко | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выхо д г.** | **Пищевые вещества** | **Мннер.вещества,****мг** | **Витамины, мг** |
| **Белки г** | **Жиры,****г** | **Угле­воды , г** | **Энерг. ценность , ккал** | **Са** | **Mg** | **Fe** | **Р** | **В)** | **С** | **А** | **Е** |
| 150 | 6.78 | 4.75 | 33.01 | 192,24 | 113,6 | 19.3 | 0,52 | 97 | 0,13 | 0,4 | 0,12 | 0,32 |

**Технология приготовления:**

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

**Требования к качеству блюла:**

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

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

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

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

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

**Примечание:**

 гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную

крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.