

наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда _____

Яйцо отварное

Рецептура № 337 _____

колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо куриное (шт.)	1	1	1	1
Выход готового блюда		1 шт.		1 шт.

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с требованиями санитарных правил яйца варят 10 минут после закипания воды. Для этого погружают в кипящую подсоленную воду яйца в скорлупе (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую.

Требования к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	5,1	4,6	0,3	63	40
с 11 лет и старше	5,1	4,6	0,3	63	40

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	22,00	4,20	1,00	0,03	0,02	0,00
с 11 лет и старше	22,00	4,20	1,00	0,03	0,02	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Суфле творожное с джемом или сгущенным молоком**

Рецептура № 365

колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	85	83	109	107
Сметана	11	11	14	14
Яйца	8	8	10	10
Сахар	9	9	12	12
Мука пшеничная	9	9	12	12
Молоко питьевое	16,5	16,5	22	22
Масло сливочное для смазки листа		1,1		1,5
Масса готового суфле		130		170
Молоко сгущенное с сахаром	20	20	30	30
или Джем или повидло	20,2	20	30,2	30
Выход готового блюда		150		200

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный сливочным маслом, слоем 30-40 мм и запекают в жарочном шкафу. После остывания суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и при подаче поливают сгущённым молоком с сахаром или джемом или повидлом.

Требования к качеству

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущённым молоком или джемом или повидлом

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запечённого творога, со сгущённым молоком или джемом или повидлом

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	18,4	14,4	32,0	331	150
с 11 лет и старше	24,5	19,2	41,0	435	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	220,62	30,77	0,62	0,03	0,04	0,17
с 11 лет и старше	265,20	41,03	0,82	0,04	0,06	0,22

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным**

Рецептура № 135

колонка

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	101	100	128	127
Крупа манная	10	10	12,5	12,5
Сахар	5,5	5,5	7	7
Яйца	6	6	7	7
Изюм	14,5	14	20,5	20
Масло сливочное	5	5	6	6
Ванилин	0,00	0,00	0,00	0,00
Сухари	5	5	6	6
Сметана	3	3	4	4
Масло растительное для смазки листа		0,4		0,5
Масса готового пудинга		130		170
Молоко сгущенное с сахаром	20	20	30	30
Выход готового блюда		150		200

Технология приготовления

В горячей воде (10-15 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлаждённую заваренную манную крупу, размячённое масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или форм), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин. при температуре 220-280°C. После остывания пудинг нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и при подаче поливают сгущённым молоком с сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущённым молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового, с вкраплениями изюма

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запечённого творога, со сгущённым молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	18,9	15,2	29,2	329	150
с 11 лет и старше	25,2	20,2	38,9	438	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	226,08	13,69	0,57	0,04	0,04	0,29
с 11 лет и старше	268,30	18,25	0,77	0,06	0,06	0,38

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Суфле творожное с джемом или сгущенным молоком**

Рецептура № 365

колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	85	83	109	107
Сметана	11	11	14	14
Яйца	8	8	10	10
Сахар	9	9	12	12
Мука пшеничная	9	9	12	12
Молоко питьевое	16,5	16,5	22	22
Масло сливочное для смазки листа		1,1		1,5
Масса готового суфле		130		170
Молоко сгущенное с сахаром	20	20	30	30
или Джем или повидло	20,2	20	30,2	30
Выход готового блюда		150		200

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный сливочным маслом, слоем 30-40 мм и запекают в жарочном шкафу. После остывания суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и при подаче поливают сгущённым молоком с сахаром или джемом или повидлом.

Требования к качеству

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущённым молоком или джемом или повидлом

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запечённого творога, со сгущённым молоком или джемом или повидлом

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	18,4	14,4	32,0	331	150
с 11 лет и старше	24,5	19,2	41,0	435	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	220,62	30,77	0,62	0,03	0,04	0,17
с 11 лет и старше	265,20	41,03	0,82	0,04	0,06	0,22

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Запеканка из творога с молоком сгущенным

Рецептура № 366

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	144	142	161	159
Крупа манная	10	10	11	11
или Мука пшеничная	13	13	14	14
Сахар	5	5	6	6
Яйца	5	5	5	5
Сухари	6	6	7	7
Сметана	5	5	6	6
Масло сливочное для смазки листа		4		4
Масса готовой запеканки		150		170
Молоко сгущенное с сахаром	20	20	30	30
Выход готового блюда		170		170/30

Технология приготовления

Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (14 мл на порцию) и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. После остывания запеканку нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и при подаче поливают сгущённым молоком с сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущённым молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запечённого творога, со сгущённым молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	24,2	18,0	22,9	351	170
с 11 лет и старше	28,0	21,2	31,0	427	170/30

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	282,96	32,15	0,60	0,07	0,09	0,47
с 11 лет и старше	340,56	42,27	0,79	0,09	0,11	0,62

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Омлет натуральный с маслом, с подгарнировкой

Рецептура № 340

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	110	110	110	110
Молоко питьевое	40	40	40	40
Масло сливочное	3	3	3	3
Масса готового омлета		140		140
Масло сливочное	5	5	5	5
Горошек зеленый консервированный	85	55	85	55
или Огурцы свежие грунтовые	58	55	58	55
или Огурцы свежие парниковые	56	55	56	55
Выход готового блюда		200		200

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. При отпуске поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Рядом с омлетом укладывают консервированные или свежие овощи в качестве подгарнировки. Горошек зеленый отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Свежие огурцы нарезают кружочками или дольками. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата, политы растопленным сливочным маслом. Толщина слоя готового блюда не более 2,5 - 3см.

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый; горошка или огурцов - зеленый

Вкус: Свежих яиц и использованных продуктов, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	16,6	24,1	6,5	309	200
с 11 лет и старше	16,6	24,1	6,5	309	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	214,52	32,25	2,59	0,22	0,01	0,28
с 11 лет и старше	214,52	32,25	2,59	0,22	0,01	0,28

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Ватрушка царская (творожное блюдо)

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Ватрушка царская (творожное блюдо)**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на					
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Творог	103	100	136	133		
Крупа манная	5	5	7	7		
Яйца	20	20	27	27		
Сахар	10	10	13	13		
Крошка:		25		33		
Мука пшеничная	10	10	13	13		
Масло сливочное	10	10	13	13		
Сахар	5	5	7	7		
Масло сливочное на смазку	2	2	3	3		
Выход готового блюда		150		180		

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220°C 25-30 минут.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

После остывания запеканку нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Порционные куски квадратной или прямоугольной формы

Цвет Корочки – золотистый, в разрезе – от светло-кремового до кремового

Вкус Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах Запечённого творога

Консистенция Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	44,6
Массовая доля жира	7,4

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАММ, КОЕ/г, не более..... $1 \cdot 10^3$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....—

Плесени, КОЕ/г не более.....—

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 150г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
20,9	15,8	24,6	245	41,59	0,5	0,2	324

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 180г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
27,5	21,2	32,8	326,67	55,45	0,67	0,27	432