

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша ячневая жидкая с маслом

Рецептура № 311

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа ячневая	25	25	25	25
Молоко питьевое	182	182	182	182
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую ячневую крупу, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму**Цвет:** Белый с сероватым оттенком**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Ячневой каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	6,4	7,2	29,3	208	200/5
с 11 лет и старше	6,4	7,2	29,3	208	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	259,08	15,6	0,90	0,15	0,1	0,46
с 11 лет и старше	259,08	15,6	0,90	0,15	0,1	0,46

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Каша сборная с маслом**

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Каша сборная с маслом**, 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. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на					
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Крупа ячневая	10	10	10	10		
Крупа пшеничная	10	10	10	10		
Крупа кукурузная	10	10	10	10		
Сахар	4	4	4	4		
Молоко питьевое	168	168	168	168		
Соль	1	1	1	1		
Масса каши		200		200		
Масло сливочное	5	5	5	5		
Выход готового блюда		200/5		200/5		

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Подготовленные крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 65°C.

6. Показатели качества и безопасности**6.1. Органолептические показатели качества**

Внешний вид	Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму
Цвет	Пестрый
Вкус	В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла
Запах	Крупяной каши в сочетании с молоком и маслом
Консистенция	Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	22,6
Массовая доля жира	3,6

6.3. Микробиологические показатели качества

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

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	5 · 10 ²
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	1,00 (-)
Бактерии рода протей.....	-
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	-
Плесени, КОЕ/г не более.....	-
L.monocytogenes в 25 г не допускается	

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 200/5г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг	Калорийность, ккал
6,9	7,2	30,1	264,2	16,21	0,97	0,34	213

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 200/5г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг	Калорийность, ккал
6,9	7,2	30,1	264,2	16,21	0,97	0,34	213

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Каша рисовая молочная жидкая с маслом**

Рецептура № 311 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
Крупа рисовая	25	25	25	25
Молоко питьевое	190	190	190	190
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую крупу рисовую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму**Цвет:** Белый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Рисовой каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	7,0	7,2	34,0	229	200/5
с 11 лет и старше	7,0	7,2	34,0	229	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	272,22	20,49	0,50	0,1	0,1	1
с 11 лет и старше	272,22	20,49	0,50	0,1	0,1	1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша пшенная жидкая с маслом

Рецептура № 311

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
Крупа пшенная	30	30	30	30
Молоко питьевое	178	178	178	178
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. В кипящее молоко всыпают подготовленную крупу, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Желтый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Пшенной каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	8,3	8,8	29,7	231	200/5
с 11 лет и старше	8,3	8,8	29,7	231	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	265,5	20,1	1,00	0,2	0,1	0,37
с 11 лет и старше	265,5	20,1	1,00	0,2	0,1	0,37

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда **Каша пшеничная жидкая с маслом**

Рецептура № 311 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
Крупа пшеничная	30	30	30	30
Молоко питьевое	180	180	180	180
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Светло - кремовый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	7,3	7,6	25,0	198	200/5
с 11 лет и старше	7,3	7,6	25,0	198	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	260,1	18	0,85	0,1	0,1	0,9
с 11 лет и старше	260,1	18	0,85	0,1	0,1	0,9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Каша манная молочная жидкая с маслом**Рецептура № **311** 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
Крупа манная	20	20	20	20
Молоко питьевое	187	187	187	187
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

В кипящее молоко добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 минут до готовности. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Однородная молочно-крупяная масса**Цвет:** Светло-кремовый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Каши манной в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	6,9	7,1	28,0	204	200/5
с 11 лет и старше	6,9	7,1	28,0	204	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	296,00	21,3	0,50	0,1	0,1	0,9
с 11 лет и старше	296,00	21,3	0,50	0,1	0,1	0,9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша кукурузная жидкая с маслом

Рецептура № 311

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
Крупа пшеничная	30	30	30	30
Молоко питьевое	180	180	180	180
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

Кукурузную крупу всыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят на слабом огне, при непрерывном помешивании до готовности. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Светло - желтый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкуса сливочного масла

Запах: Кукурузной каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	7,3	8,4	27,6	215	200/5
с 11 лет и старше	7,3	8,4	27,6	215	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	265,85	21,2	0,89	0,09	0,1	0,92
с 11 лет и старше	265,85	21,2	0,89	0,09	0,1	0,92

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Каша "Дружба" с маслом**Рецептура № **93** колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	15	15	15	15
Крупа пшеничная	11	11	11	11
Молоко питьевое	175	175	175	175
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	55	4
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму**Цвет:** Белый с кремовым оттенком**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Рисовой и пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	6,9	7,6	35,0	236	200/5
с 11 лет и старше	6,9	7,6	35,0	236	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	295	16,56	0,56	0,1	0,1	0,89
с 11 лет и старше	295	16,56	0,56	0,1	0,1	0,89

"Утверждаю"

руководитель предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Каша гречневая жидкая молочная с маслом

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Каша гречневая жидкая молочная с маслом**, 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. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на					
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Крупа гречневая	35	35	35	35		
Молоко питьевое	140	140	140	140		
Вода питьевая	38	38	38	38		
Сахар	3	3	3	3		
Соль	1	1	1	1		
Масса каши		200		200		
Масло сливочное	5	5	5	5		
Выход готового блюда		200/5		200/5		

4. Технологический процесс

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

В кипящую воду всыпают перебранную и промытую гречневую крупу и варят помешивая при слабом кипении в течение 20-30 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет От светло - коричневого до коричневого

Вкус В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах Каши гречневой в сочетании с молоком и маслом

Консистенция Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	21,7
Массовая доля жира	4,5

6.3. Микробиологические показатели качества

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

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

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

Бактерии рода протей.....-

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), 200/5г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
8,3	9,0	33,2	263,5	24,1	1,0	0,9	231

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 200/5г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
8,3	9,0	33,2	263,5	24,1	1,0	0,9	231

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Каша "Геркулесовая" жидкая с маслом**

Рецептура № 311 _____ колонка _____

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	20	20	20	20
Молоко питьевое	190	190	190	190
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масса каши		200		200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		200/5		200/5

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают овсяные хлопья, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении. При подаче готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму**Цвет:** Белый с сероватым оттенком**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	8,4	8,2	35,0	247	200/5
с 11 лет и старше	8,4	8,2	35,0	247	200/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	296,00	18,00	0,90	0,15	0,10	0,46
с 11 лет и старше	296,00	18,00	0,90	0,15	0,10	0,46