



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель  
ГУ «Отдел образования  
Нуринского района»  
А. М. Есмаганбетов  
2023 год

**Технологическая карта к ПЕРСПЕКТИВНОМУ (рекомендуемое)**

**одноразовому двухнедельному меню блюд для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах за счет фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год (лето-осень)**

**1 неделя 1 день**

**Наименование блюд: Суп гороховый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр	Брутто,гр	Нетто,гр
	5-11кл	5-11кл	5-11кл	5-11кл
Горох	25	25	2,5	2,5
Морковь	24	20	2,4	2,0
Лук	8	6	0,8	0,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Мясо говядины груд.	58	38	5,8	3,8
Соль йодир	2	2	0,2	0,2
Масло Растительное	4	4	0,4	0,4
Картоп	90	70	0,9	0,7

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** Из мяса, обжаренного без жира, готовят бульон, процеживают его, закладывают в него перебранный, промытый горох и варят до полуготовности. Затем кладут картоп, морковь нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нашинкованный пассированный репчатый лук и доводят до готовности. При подаче тарелку кладут кусочка мяса.

**Химический состав на 1 порцию.**

Белки (г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность(ккал)
17,4	11,6	25,9	230,6

**Наименование блюд: Салат витаминный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр	Брутто,гр	Нетто,гр
	5-11кл	5-11кл	5-11кл	5-11кл
Капуста	56,8	46,8	56,8	46,8
Морковь	20	15	2,0	1,5
Яблоко	20	15	2,0	1,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодир	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	12	12	0,12	0,12



УТВЕРЖДАЮ

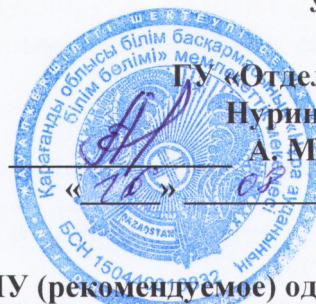
Руководитель

ГУ «Отдел образования

Нуринского района»

А. М. Есмаганбетов

2023 год



Технологическая карта к ПЕРСПЕКТИВНОМУ (рекомендуемое) одноразовому двухнедельному меню блюд для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах за счет фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год (зима-весна)

1 неделя 1 день

Наименование блюд: Суп гороховый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
	5-11кл	5-11кл	5-11кл	5-11кл
Горох	25	25	2,5	2,5
Морковь	24	20	2,4	2,0
Лук	8	6	0,8	0,6
Масло елиовочное	4	4	0,4	0,4
Мясо говядины груд.	58	44	5,8	4,4
Соль йодир	2	2	0,2	0,2
Масло Растительное	4	4	0,4	0,4
Картоп	90	70	9,0	0,7

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** Из мяса, обжаренного без жира, готовят бульон, процеживают его, закладывают в него перебраный, промытый горох и варят до полуготовности. Затем кладут картофель, морковь нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нашинкованный пассированный репчатый лук и доводят до готовности. При подаче тарелку кладут кусочка мяса.

**Химический состав на 1 порцию.**

Белки (г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность(ккал)
17,4	11,6	25,9	230,6

Наименование блюд: Салат витаминный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
	5-11кл	5-11кл	5-11кл	5-11кл
Капуста	56,8	46,8	56,08	46,08
Морковь	20	15	2,0	1,5
Яблоко	20	15	2,0	1,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодир	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	12	12	12,0	12,0



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель  
Отдел образования  
Нурынского района»  
А.М. Есмаганбетов  
2023 год



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта

Наименование изделия: **Каша «Дружба»**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Каша "Дружба"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа рисовая	19 / 25	19 / 25				
Крупа пшеничная	19 / 25	19 / 25				
Молоко	120 / 160	120 / 160				
Вода	100 / 110	100 / 110				
Сахар	3 / 4	3 / 4				
Масса каши		150 / 200				
Масло сливочное	4 / 5	4 / 5				
<b>Итого:</b>		154 / 205	4,65 / 6,2	6,45 / 8,6	36,8 / 42,7	213,5 / 284,5

**Выход: 154 / 205**

**Технология приготовления:** Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупу сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90кг каши ее лучше готовить в пищеvarочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается.



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель

«Отдел образования

Нуринского района»

А. М. Есмаганбетов

2023 год



**Технологическая карта к ПЕРСПЕКТИВНОМУ**  
**одноразовому двухнедельному (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся**  
**начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств**  
**на 2023-2024 учебный год (лето-осень)**  
**1 неделя 1 день.**

**1. Наименование блюда: Суп гороховый с мясом говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порции	
	Брутто, гр		Нетто, гр	
	1-4 кл			
Картофель	80	76	80	7,6
Горох	16	16	16	1,6
Морковь	24	22	24	2,4
Лук	24	22	24	2,4
Масло сливочное	4	4	4	0,4
Мясо говядины грудинк. На м/к бульоне	40	40	40	4,0
Соль йодир	1	1	1	0,1
м/р	4	4	4	0,4
Выход :	200	200	200	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,6	6,7	18,5	168,7

Технология приготовления: Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности. Температура подачи 75 \*С.

Требования к качеству: Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

**2. Наименование блюда: Хлеб с сыром, маслом слив.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр
	1-4 кл	
Хлеб р/п	20	2,0
Сыр	22	2,2
Масло сливочное	10	1,0
Выход :	20/10/10	2,0/1,0/1,0





УТВЕРЖДАЮ

Руководитель

ГУ «Отдел образования

Нуринского района»

А. М. Есмаганбетов

2023 год

**Технологическая карта к ПЕРСПЕКТИВНОМУ  
одноразовому двухнедельному (рекомендуемое) меню блюд для организации питания  
учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств  
на 2023-2024 учебный год (зима-весна)  
1 неделя 1 день.**

**1. Наименование блюда: Суп гороховый с мясом говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порции	
	Брутто, гр		Нетто, гр	
	1-4 кл			
Картофель	80	76	80	7,6
Горох	16	16	16	1,6
Морковь	24	22	24	2,4
Лук	24	22	24	2,4
Масло сливочное	4	4	4	0,4
Мясо говядины грудинк. На м/к бульоне	40	40	40	4,0
Соль йодир	1	1	1	0,1
м/р	4	4	4	0,4
Выход :	200	200	200	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,6	6,7	18,5	168,7

Технология приготовления: Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности. Температура подачи 75 \*С.

Требования к качеству: Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

**2. Наименование блюда: Хлеб с сыром, маслом слив.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр
	1-4 кл	
Хлеб р/п	20	2,0
Сыр	22	2,2
Масло сливочное	10	1,0
Выход :	20/10/10	2,0/1,0/1,0

**3. Наименование блюда: фрукты**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1-4 кл
Яблоко	150