



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ


Методическое пособие по выполнению лабораторных занятий

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


МО–43 02 15-ОП.12.ЛЗ

РАЗРАБОТЧИК	Е.С. ЖУКОВА
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.СУДЬБИНА
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.2/35


Содержание

Тематический план учебной дисциплины	3
Введение	4
Лабораторное занятие № 1. Приготовление супов, холодных блюд и закусок диетического питания. Оформление и подача блюд	9
Лабораторное занятие №2 Приготовление вторых блюд диетического питания, гарниров и соусов. Оформление и подача блюд	11
Лабораторное занятие № 3 По приготовлению блюд школьного питания. Расчет калорийности набора сырья.....	14
Приложение 1.....	19
Приложение 2.....	20
Приложение 3.....	21
Приложение 4.....	22
Приложение 5.....	23
Приложение 6.....	24
Приложение 7.....	25
Приложение 8.....	26
Приложение 9.....	28
Приложение 10.....	30
Приложение 11.....	31
Приложение 12.....	32
Приложение 13.....	33
Приложение 14.....	34
Приложение 15.....	35

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.3/35

Тематический план учебной дисциплины

Наименование тем и разделов	Количество часов при очной форме обучения		
	всего	в том числе	
		ЛЗ.	ПЗ
Введение	2	-	-
Раздел 1 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий лечебного питания	24	12	2
Тема 1.1 Основы лечебного и профилактического питания	24		2
Раздел 2 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий школьного питания	13		2
Тема 2.1 Основы школьного питания	13	4	2
Консультации	-	-	-
Всего по дисциплине	39	16	4

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.4/35

Введение

Рабочей программой дисциплины предусмотрено 16 академических часов на проведение лабораторных занятий.

Целью проведения лабораторных занятий является:

-закрепление теоретических знаний;

- приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам дисциплины (производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам);

-ведение технологического процесса от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия (блюда), соблюдая все правила и нормы;

-воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;

-развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.


Выполнение заданий на лабораторных работах способствует формированию у обучающихся:

знаний:

- основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающее требований к диетотерапии;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами;
- классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

умений:

- использовать нормативную, технологическую документацию;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.5/35

- составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно- профилактического питания.

профессиональных компетенций:

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе лабораторных занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Обучающиеся знакомятся с приемами тепловой обработки сырья и приготовления разнообразных полуфабрикатов и готовых изделий.

Перед проведением лабораторных занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания готовность к выполнению задания.


Задания лабораторных занятий предусматривают приготовление трех-четырёх блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья, потерь при тепловой обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Чтобы научить обучающихся правильной организации рабочего процесса предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Работам по приготовлению блюд предшествует материал, в котором обучающиеся знакомятся с правилами пользования Сборниками рецептур, и работа по первичной обработке овощей и приемам тепловой обработки продуктов. Предварительное ознакомление с этими приемами облегчает выполнение последующих заданий по приготовлению супов, соусов, гарниров и вторых блюд.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству готовой продукции, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных блюд.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.6/35

Перед началом выполнения занятий излагается техника выполнения, основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы.

Для выполнения каждой работы требуется 4-6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по техники безопасности, знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают правильные приемы включения электрических плит, машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все обучающиеся подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В технологической лаборатории работа проводится индивидуально. Бригадное выполнение заданий предусмотрено лишь в тех случаях, когда переработка малого количества сырья невозможна или нецелесообразна.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и оформляют технологическую карту в тетради с описанием необходимых продуктов (массой брутто и нетто). Продукты выписываются для каждого блюда отдельно, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.


В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность обучающихся к работе и правильность выписки ими сырья, после чего обучающиеся получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, обучающийся должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты.

Технологический процесс начинается с приготовления полуфабрикатов. По окончании приготовления их разделочные доски, инструменты и столы моют. Скоропортящиеся полуфабрикаты (мясные, рыбные, из птицы) до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Обучающиеся должны научиться правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе работы надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в технологической лаборатории, обучающиеся обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.7/35

руки с мылом. Санodeжду нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санodeжду снимают.

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные тетради с учебным заданием.

Текст выполняемых работ на лабораторных занятиях обучающиеся должны писать ручкой, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, излагаются в конце каждой работы.

После каждого лабораторного занятия проводится зачет, как правило, на следующем лабораторном занятии перед выполнением последующей работы.


На зачете обучающийся должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты. Ответить на вопросы для самопроверки.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюда и с другой стороны, теоретические знания студентов по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют котлы, инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.8/35

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

РАЗДЕЛ 1 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

Тема 1.1 Основы лечебного и профилактического питания

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по 1 разделу следует пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / Под редакцией Н.М. Чебатуркина – Издательство «Хлебпродинформ», 2002. – 630 с.

При отсутствии данного НТД можно воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. И Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. находящимся в реестре.


Нормы продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье и приведены в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.

Рекомендательный подход допускается в применении указанных в Сборнике норм отпуска порций блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров.

Для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января. Для другого времени года нужно производить перерасчет расхода овощей, взяв за основу массу нетто как постоянную величину для любого сырья.

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.).

В некоторых рецептурах указывается два вида жира или один и тот же вид указан дважды. Это значит, что часть жира вводится в блюда в процессе приготовления, а часть - при отпуске.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.9/35

Нормы расхода соли, специй для приготовления блюд в рецептурах не указаны. При калькуляции и оформлении технологической карты используют таблицу №28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий» (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.).

В Сборнике включены нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; приведены также таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов.

В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

На изделия, отмеченные в Сборнике звездочкой, даны промышленные рецептуры, и какое-либо изменение не допустимо.

Помимо изложенных основных указаний, приведенных во введении, следует учитывать и дополнительные, помещенные в каждом разделе Сборника.

Лабораторное занятие № 1 Приготовление супов, холодных блюд и закусок диетического питания. Оформление и подача блюд

Цель работы:


1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 6.1.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.10/35

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:


1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Суп из овощей с клецками.
2. Суп овсяный слизистый молочный.
3. Суп-пюре из мяса.
4. Суп-пюре из кабачков.
5. Суп картофельный с мясными фрикадельками.
6. Суп-крем из помидор и яблок.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.11/35

Дегустация блюда:

- 1.Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
- 2.Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
- 3.Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

- 1.Составить ТК на 2 блюда по диете№2,9.
- 2.Выписать отличительные особенности питания по диетам №5 и №15 (кратко).

Контрольные вопросы:

- 1.Как рационально и эффективно организовать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в диетическом, лечебно–профилактическом питании?
- 2.Произведите рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения для приготовления рациона.


Домашнее задание:

1. Составить дневной рацион для одной из диет (по Вашему усмотрению).

Лабораторное занятие №2 Приготовление вторых блюд диетического питания, гарниров и соусов. Оформление и подача блюд

Цель работы:

- 1.Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
- 2.Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
- 3.Закрепление теоретических знаний.
- 4.Развитие творческих способностей.
- 5.Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
- 6.Формирование компетенций: ПК 6.1.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.12/35

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания,
2. Проверить наличие сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).


Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов)

1. Беф-строганов из отварной говядины.
2. Запеканка рисовая.
3. Кабачки и цветная капуста, запеченные под соусом.
4. Картофельные ватрушки с творогом.
5. Помидоры, фаршированные овощами и рисом.
6. Омлет, фаршированный грибами.
7. Суфле морковно-яблочное запеченное.

Указания к проведению работы:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.13/35

- 1.Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
- 2.Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
- 3.На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
- 4.Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

- 1.Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
- 2.Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
- 3.Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

- 1.Составить ТК на 15 блюд по диете №9.
- 2.Выписать отличительные особенности питания по диетам №1 и №7 (кратко).

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления напитков в лечебном питании?
- 2.Какой вид специализированного оборудования используется при приготовлении блюд диетического питания?

Домашнее задание:

- 1.Составить 2-3 ТТК для блюд с проведением витаминизации (по Вашему усмотрению).

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ


РАЗДЕЛ 2 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Тема 1. Основы школьного питания

Для решения задач и ситуаций по 2 разделу следует пользоваться Сборником технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под общей редакцией М.П. Могильного. – Издательство «ДеЛи принт», 2007. – 628 с.

При отсутствии данного НТД можно воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.14/35

общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. И Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с., находящимся в реестре.

Лабораторное занятие № 3 По приготовлению блюд школьного питания. Расчет калорийности набора сырья

Цель работы:

- 1.Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
- 2.Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
- 3.Закрепление теоретических знаний.
- 4.Развитие творческих способностей.
- 5.Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
- 6.Формирование компетенций: ПК 6.1

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:


Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверить наличие сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

- 1.Получить задание.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.15/35

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения):

1. Запеканка овощная.

2. Сырники из творога и моркови.

3. Рулет с макаронами или яйцом.

4. Суфле из кур с рисом.

5. Омлет с морковью.

6. Рагу из овощей с кашей.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.


2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда школьного питания.

2. Выписать отличительные особенности питания детей разных возрастных групп (кратко).


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.16/35

Контрольные вопросы:

- 1.Какие особенности приготовления блюд в школьном питании?
- 2.Как рационально и эффективно организовать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в школьном питании?

Домашнее задание:


- 1.Составить дневной рацион для питания детей старшего школьного возраста.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.17/35


Список литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. - М.: Прометей, 2023. УБ ONLINE.
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. -Изд.2-е.-Ростов н/Д:Феникс,2022.-374 с
	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова ; ред. А. С. Ратушный. - М.: Дашков и К°, 2023. УБ ONLINE
	Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д : Феникс, 2023
Дополнительные	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.
	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.18/35

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лулея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, / Под общей редакцией М.П. Могильного. – Издательство «ДеЛипринт», 2007. – 628 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / Под редакцией Н.М.Чебатуркина – Издательство «Хлебпродинформ», 2002. – 630 с.
	Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016N 265-ФЗ.
	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Электронные образовательные ресурсы	Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/
	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «Стандарты и качество». Журнал «Ресторанные ведомости».


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.19/35

Приложение 1

БРАКЕРАЖ БЛЮД

Наименование блюد	Требования к качеству (факт.)	Замечание	Оценка (1 - 5 баллов)

Подписи членов
бракеражной комиссии

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.20/35

Приложение 2

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 Г Рецепт № 62

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Бефстроганов из отварной говядины

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Говядина (т/б часть)	164	121
2	Морковь	4	3
3	Петрушка (корень)	3	2
	Масса отварного мяса	-	75
4	Морковь	10	8*
5	Соус №750,751	-	75
6	Гарнир №661,664,667,678	-	150
7	Петрушка (зелень)	3	2
	Выход	-	300

Выход полуфабриката - 121

Выход готового блюда - 75/75/150

ДИРЕКТОР

БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ


Подготовленное мясо заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) так, чтобы куски мяса были полностью покрыты, быстро доводят до кипения, снижают нагрев и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата отварного мяса в бульон за 25-30 мин до готовности добавляют корень петрушки, морковь (15 г на 1 кг мяса).

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 30-40 мм и соединяют с отварной протертой морковью, заливают сметанным соусом и тушат 5-10 мин.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Соус- сметанный.

Гарниры – макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, пюре из моркови и свеклы

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.21/35

Приложение 3

Предприятие КМРК

Сборник (год) 2007 Сборник для школьного питания

Рецептура № 220

Технологическая карта №

Наименование блюда: Сырники из творога

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Творог	30,5	30
2	Картофель	28	21
	Масса вареного картофеля протертого	-	20
3	Яйца, шт/г	1/20	2
4	Мука пшеничная	6	6
	Масса п/ф	-	57
5	Масло растительное	3	3
	Масса готовых сырников	-	50
	Соус №330	-	30
	Выход	-	80

Выход полуфабриката

Выход готового блюда 180

ДИРЕКТОР


БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Вареный картофель пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, 2/3 муки, соль и перемешивают. Полученную массу формируют, панируют в оставшейся муке и жарят.

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с соусом сметанным.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.22/35

Приложение 4

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 Рецепт № 126

Технологическая карта №

Наименование блюда: Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная

Диеты №2

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) Килограмм/литр	
		брутто	нетто
1	Крупа рисовая или манная	45	45
2	Вода	65	65
3	Молоко	100	100
	или		
4	Пшено или крупа пшеничная	50	50
5	Вода	60	60
6	Молоко	100	100
7	Сахар	10	10
8	Яйца, шт/г	1/4	10
9	Виноград сушеный (изюм)	10,2	10
10	Масло сливочное	3	3
11	Сухари пшеничные	4	4
12	Сметана	3	3
	Масса п/ф	-	225
	Масса готовой запеканки	-	200
13	Масло сливочное	10	10
	или сметана	20	20
	или соус №782, 784	-	50
	Выход: с маслом	-	210
	со сметаной	-	220
	с соусом	-	250

ДИРЕКТОР

БУХГАЛТЕР


ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70 С, добавляют взбитые с сахаром яйца, подготовленный изюм, сливочное масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в смазанную маслом (2 г от нормы) и посыпанную сухарями емкость, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

Отпускают запеканку со сливочным маслом или сметаной, или соусом абрикосовым, или яблочным.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.23/35

Приложение 5

Предприятие КМР Сборник (год) 2002 Рецептура № 123

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Кабачки или цветная капуста, запеченные под соусом

Диеты №2

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) Килограмм/литр	
		брутто	нетто
1	Кабачки	94	75
2	Мука пшеничная	2	2
3	Масло топленое		
	или масло растительное	5	5
	Масса жареных кабачков	-	50
4	Капуста цветная	171	189
	Масса отварной капусты	-	80
5	Соус №740,750	-	100
6	Сыр	5,4	5
	Масса п/ф	-	235
	Масса готового продукта	-	200
7	Масло сливочное	5	5
	Выход	-	205

ДИРЕКТОР

БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ


ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Кабачки очищают от кожицы, нарезают ломтиками, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. У цветной капусты отрезают кочерыгу на 10 мм ниже разветвления кочана вместе с зелеными листьями, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. После чего отвар сливают.

Подготовленные кабачки и капусту кладут в смазанную маслом (2 г от нормы) емкость, заливают горячим молочным или сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Отпускают со сливочным маслом.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.24/35

Приложение 6

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 Рецепт № 1

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Картофельные ватрушки с творогом Диеты №2


№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Картофель	233	175
2	Яйца, шт/гр	1/4	10
3	Мука пшеничная	5	5
	Масса картофельная	-	175
	Фарш:		
4	творог	38	38
5	яйца, шт/гр	1/4	10
6	сахар	3	3
7	сметана	10	10
	Масса фарша	-	60
	Масса п/ф	-	235
8	Масло сливочное	5	5
	Масса готовых ватрушек	-	200
5	Сметана	20	20
	выход	-	220

ДИРЕКТОР
БУХГАЛТЕР
ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

В отварной протертый картофель, охлажденный до температуры 40-50 С, добавляют яйца (1/10 нормы яйца оставляют на смазку), муку и перемешивают. Для ватрушек картофельную массу формуют в виде шариков (по две на порцию), делают в них углубление и заполняют творожным фаршем. Сформованные ватрушки смазывают яйцом и выпекают.

Отпускают ватрушки со сметаной.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.25/35

Приложение 7

Предприятие КМРК Сборник (год) 2007 Сбор для школьного
питания Рецептура № 315

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Овощи отварные с маслом

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на порцию (гр) 1 килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Морковь	1318	1054
2	Масло сливочное	35	35
	Выход	-	1000


ДИРЕКТОР

БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Подготовленную морковь варят в кипящей подсоленной воде в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. После чего отвар сливают, морковь нарезают. При подаче поливают маслом.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.26/35

Приложение 8

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 Рецепт №

515

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Омлет, фаршированный овощами или грибами Диеты

№15

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) Килограмм/ литр	
		брутто	нетто
1	Яйца, шт/г	2	80
	или меланж	80	80
2	Молоко	30	30
	Масса омлетной смеси	-	110
	Омлетная смесь	-	110
3	Масло сливочное	5	5
4	Горошек зеленый консервированный	46	30
5	Соус №744	-	10
	или		
6	Кабачки	58	46
	или баклажаны	47	40
	или грибы белые свежие	61	46
7	Сметана	15	15
8	Масло сливочное	3	3
	Масса фарша	-	35
	Масса готового фаршированного омлета	-	125
9	Масло сливочное	5	5
	выход	-	130

ДИРЕКТОР


БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ


Для фарша овощи нарезают кубиками или брусочками длиной 20-30 мм, горошек прогревают и отвар сливают: кабачки, баклажаны, очищенные от кожицы, или нарезанные дольками грибы поджаривают. Подготовленные продукты заправляют соусом или сметаной и используют как фарш.

Омлетную смесь (тщательно перемешанные яйца или меланж, молоко, соль (на 1 яйцо-0,5 г) выливают на порционную сковородку с растопленным сливочным маслом

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.27/35

и жарят. Когда масса слегка загустеет. На середину кладут фарш. Закрывают с двух сторон загустевшей массой, придав омлету форму пирожка и дожаривают. Готовый омлет перекладывают на тарелку швом вниз.

При отпуске поливают сливочным маслом.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.28/35

Приложение 9

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 Рецептура № 440

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Помидоры, фаршированные овощами и рисом Диеты

№2

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		килограмм	литр
		брутто	нетто
1	Помидоры свежие	176	150
	Фарш:		
2	морковь	36	29
3	петрушка (корень)	9	7
4	салат	10	7
5	масло сливочное	7	7
6	крупа рисовая	11	30*
7	петрушка (зелень)	4	3
8	яйца, шт/г	1/8	5
	Масса фарша	-	75
9	Сыр	5,4	5
	Масса п/ф	-	225
	Масса готовых помидоров	-	200
10	Сметана	20	20
	или соус №740,750	-	50
	Выход: со сметаной	-	220
	с соусом	-	250

*-масса готового риса

ДИРЕКТОР


БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ


Из помидоров вынимают сердцевину, затем подготовленные помидоры наполняют фаршем, кладут в смазанную маслом емкость (2 г от нормы), посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 20-25 мин.

Для фарша морковь, корень петрушки, салат нарезают соломкой. Припускают в небольшом количестве воды с маслом, рисовую крупу отваривают, затем все

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.29/35

смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, сваренные вкрутую рубленые яйца, соль 0,5 г.

Отпускают со сметаной или молочным, или сметанным соусом.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.30/35

Приложение 10

Предприятие КМРК Сборник (год) 2007 Рецепт № 144

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Рагу из овощей с кашей

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на порцию (гр) 1 килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Картофель	43	32
2	Капуста белокочанная	25/20	18
3	Морковь	20/16	11
4	Лук репчатый	10/8	4
5	Крупа рисовая	6	16
	или пшено	7	16
	или крупа перловая	5	16
6	Масло растительное	4	4
7	Соус №331	-	30
	Масса рагу	-	100
8	Масло сливочное	5	5
	Выход	-	105

ДИРЕКТОР


БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Очищенные картофель, морковь нарезают кубиками или дольками и обжаривают отдельно, лук пассируют. Капусту белокочанную нарезают шашками и припускают. Из крупы варят рассыпчатую кашу. Подготовленные овощи соединяют с соусом сметанным с томатом и тушат до готовности.

При отпуске поливают маслом, можно посыпать зеленью.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.31/35

Приложение 11

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 Рецепт № 657
Технологическая карта № _____


Наименование блюда: Рис отварной Диеты №5,7,10,15

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на порцию (гр) 1 килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Крупа рисовая	360	360
2	Масло сливочное	45	45
	Выход	-	1000

ДИРЕКТОР
БУХГАЛТЕР
ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Подготовленную рисовую крупу всыпают в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 25 г соли на 1 кг риса; при диетах №7,10 – ½ от нормы соли) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис заправляют сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.32/35

Приложение 12

Предприятие КМРК

Сборник (год) 2007 Сбор для школьного питания Рецепт № 214

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Омлет с морковью

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		брутто	нетто
1	Яйца, шт/г	1	40
2	Молоко или вода	12	12
3	Морковь	24	18*
4	Масло сливочное	3	3
	Масса готового омлета	-	60
5	Масло сливочное	5	5
	Выход	-	65
	*-масса вареной протертой моркови		

ДИРЕКТОР


БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко рубят, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде 10-15 мин.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.33/35

Приложение 13

Предприятие КМРК Сборник (год) 2007 Сбор для школьного питания
Рецептура № 331

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Соус сметанный с томатом

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на порцию (гр) 1 килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Сметана	250	250
2	Мука пшеничная	75	75
3	Вода	750	750
4	Томатное пюре	100	100
	Выход	-	1000


ДИРЕКТОР

БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают. Процеживают и доводят до кипения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.34/35

Приложение 14

Предприятие КМР Сборник (год) 2007 Сбор для школьного питания
Рецептура № 300

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Суфле из кур или бройлеров с рисом

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Курица	144/52	38
	или бройлер- цыпленок	136/49	3
2	Крупа рисовая	3,5	3,5
	Масса вязкой рисовой каши	-	15
3	Яйца, шт/г	1/7	6
4	Масло сливочное	5	5
5	Сыр	1,7	1,5
	Масса п/ф	-	60
	Масса готового суфле	-	55
6	Масло сливочное	5	5
	Выход	-	60


ДИРЕКТОР
БУХГАЛТЕР
ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Мякоть вареных кур нарезают на куски. Соединяют с вязкой кашей рисовой и пропускают два раза через мясорубку. Добавляют соль. В массу кладут желтки яиц, половину нормы масла, хорошо ее выбивают. Смешивают со взбитыми белками, раскладывают в смазанные маслом формочки (2 г от нормы), посыпают тертым сыром и варят на пару.

Отпускают суфле с гарниром и маслом.

Гарнир- пюре из моркови или свеклы.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.ЛЗ	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.35/35

Приложение 15

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 Рецепт № 597

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Суфле морковно-яблочное запеченное Диеты №1,2,5,7,10,15

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		брутто	нетто
1	Морковь	140	112
	Масса припущенной протертой моркови	-	100
2	Яблоко	90	63
	Масса припущенных яблок	-	50
3	Молоко	35	35
4	Крупа манная	15	15
5	Яйца, шт/г	1/2	20
6	Масло сливочное	5	5
7	Сахар	5	5
8	Масса п/ф	-	230
	Масса суфле	-	195
9	Сметана	20	20
	Выход	-	215

ДИРЕКТОР
БУХГАЛТЕР
ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Морковь промывают, нарезают, припускают в воде, протирают, затем добавляют молоко, очищенные, мелко нарезанные яблоки, доводят до кипения, засыпают манную крупу, проваривают 5-10 мин. Затем массу охлаждают до 40-50 С, добавляют сахар, масло, желтки яиц, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, подготовленную массу выкладывают на противень, смазанный маслом, и запекают в духовом шкафу. Подают со сметаной.