

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование изделия: **АЗУ С ОВОЩАМИ И МЯСОМ**Номер рецептуры: **260**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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СВИНИНА МЯСНАЯ	85,63	84	8,56	8,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,8	1,26	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,5	6,5	0,65	0,65
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	11,9	10,8	1,19	1,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	158,77	103,2	15,88	10,32
с 01.03 по 31.07	172	103,2	17,2	10,32
с 01.08 по 31.08	129	103,2	12,9	10,32
с 01.09 по 31.10	137,6	103,2	13,76	10,32
с 01.11 по 31.12	147,43	103,2	14,74	10,32
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14.70	В1, мг	0.40	Ca, мг	21.24
Жиры, г	32.25	С, мг	9.36	Mg, мг	42.29
Углеводы, г	22.24	А, мг	0.02	P, мг	178.96
Энергетическая ценность, ккал	440.44	Е, мг	1.58	Fe, мг	2.33
		Д, мкг	0.03	K, мг	889.82
		В2, мг	0.14	I, мкг	11.35
				F, мг	0.08
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками или кубиком по 10-15 г, обжаривают, добавляют лук репчатый, нарезанный кубиком, слегка пассеруют и заливают горячей водой, добавляют томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. Далее к мясу тушеному кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой и картофель, нарезанный бруском или небольшим ломтиком. Тушат. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и жареным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____/

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ /СОУС МОЛОЧНЫЙ 90/25**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС МОЛОЧНЫЙ 326 ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ		25		2,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5	1,25	1,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,5	12,5	1,25	1,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	73,5	63	7,35	6,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	16,2	16,2	1,62	1,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,4	23,4	2,34	2,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,07	2,07	0,21	0,21
Выход: 115				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.60	В1, мг	0.10	Ca, мг	53.18
Жиры, г	8.31	С, мг	0.51	Mg, мг	46.68
Углеводы, г	15.16	A, мг	0.04	P, мг	189.78
Энергетическая ценность, ккал	191.47	E, мг	1.88	Fe, мг	1.48
		D, мкг	0.10	K, мг	336.34
		B2, мг	0.10	I, мкг	95.65
				F, мг	0.40
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус молочный 326 для подачи к блюду

Просеянную рисовую муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят кипяченым молоком или молоком с бульоном

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**Номер рецептуры: **ТТК**Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт №82

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	4	3,8	0,4	0,38
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	20	13	2	1,3
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.19	В1, мг	0.05	Ca, мг	53.29
Жиры, г	4.12	С, мг	11.74	Mg, мг	26.75
Углеводы, г	12.94	А, мг	0.20	P, мг	50.95
Энергетическая ценность, ккал	88.40	Е, мг	1.96	Fe, мг	1.22
		Д, мкг	0.00	K, мг	428.11
		В2, мг	0.06	I, мкг	5.28
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту и квашенную капусту у, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий умеренно соленый

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____
_____/_____/_____

09 января 2024 г

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____
_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс. 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	44	33	4,4	3,3
с 01.09 по 31.12	41,25	33	4,13	3,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	29,23	19	2,92	1,9
с 01.03 по 31.07	31,67	19	3,17	1,9
с 01.08 по 31.08	23,75	19	2,38	1,9
с 01.09 по 31.10	25,33	19	2,53	1,9
с 01.11 по 31.12	27,14	19	2,71	1,9
ФАСОЛЬ	8,8	8,8	0,88	0,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,07	8,3	1,11	0,83
с 01.09 по 31.12	10,38	8,3	1,04	0,83
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,3	2,1	0,23	0,21
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,6	8,9	1,06	0,89
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,6	6,6	0,66	0,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
ЧЕСНОК	0,9	0,7	0,09	0,07
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,4	4,4	0,44	0,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176	176	17,6	17,6
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.00	В1, мг	0.06	Ca, мг	54.16
Жиры, г	4.70	С, мг	6.05	Mg, мг	29.34
Углеводы, г	19.40	A, мг	0.22	P, мг	79.46
Энергетическая ценность, ккал	107.30	E, мг	2.03	Fe, мг	1.43
		D, мкг	0.00	K, мг	400.31
		B2, мг	0.05	I, мкг	4.35
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и доводят до готовности.

Свеклу для борща готовят двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожуры. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не ниже +75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — соломкой, картофель - кубиками)

Консистенция: свекла, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в борщ

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 422

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛКА ДОМАШНЯЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.60	В1, мг	0.00	Са, мг	0.19
Жиры, г	6.90	С, мг	0.00	Mg, мг	0.29
Углеводы, г	29.70	А, мг	0.00	P, мг	0.77
Энергетическая ценность, ккал	205.20	Е, мг	0.04	Fe, мг	0.02
		Д, мкг	0.00	К, мг	1.32
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.03
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №405) формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом или меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Влажность - не более 36,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку ванильную можно выпекать массой 50 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **3**

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.82	В1, мг	0.06	Са, мг	139.92
Жиры, г	11.65	С, мг	0.11	Mg, мг	15.15
Углеводы, г	15.13	А, мг	0.09	Р, мг	101.72
Энергетическая ценность, ккал	198.21	Е, мг	0.86	Fe, мг	0.77
		Д, мкг	0.15	К, мг	53.40
		В2, мг	0.08	І, мкг	0.00
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть. На масло кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С КОТЛЕТОЙ КУРИНОЙ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ 30/90/30**

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	33	30	3,3	3
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР		90		9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	95,14	66,6	9,514	6,66
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,2	14,2	1,42	1,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	2,11	2,11
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.50	В1, мг	0.14	Са, мг	35.06
Жиры, г	13.00	С, мг	1.08	Mg, мг	37.40
Углеводы, г	27.86	А, мг	0.07	P, мг	171.55
Энергетическая ценность, ккал	334.33	Е, мг	2.09	Fe, мг	2.67
		Д, мкг	0.05	К, мг	258.94
		В2, мг	0.14	І, мкг	4.00
				F, мг	0.08
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

На ломтик хлеба кладут соленые огурцы нарезанные слайсом, готовую котлету, биточек, шницель №268 или бифштекс №266.

Котлеты рубленные из кур

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: между ломтиками хлеба уложены готовые кулинарные изделия.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: мясных кулинарных изделий коричневый.

Вкус: мясных кулинарных изделий - жареного мяса, умеренно соленый, в сочетании с хлебом.

Запах: мясных кулинарных изделий - жареного мяса в сочетании с хлебом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С КОТЛЕТОЙ МЯСНОЙ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ 30/90/30**Номер рецептуры: **9**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	33	30	3,3	3
КОТЛЕТА МЯСНАЯ		90		9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,57	3	0,357	0,3
ГОВЯДИНА Б/К	34,66	34	3,466	3,4
СВИНИНА МЯСНАЯ	40,77	40	4,077	4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,8	19,8	1,98	1,98
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11.90	В1, мг	0.25	Са, мг	24.61
Жиры, г	13.90	С, мг	0.72	Mg, мг	34.38
Углеводы, г	24.54	А, мг	0.02	Р, мг	171.68
Энергетическая ценность, ккал	321.40	Е, мг	1.85	Fe, мг	3.44
		Д, мкг	0.06	К, мг	355.34
		В2, мг	0.13	І, мкг	6.86
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

На ломтик хлеба кладут соленые огурцы нарезанные слайсом , готовую котлету, биточек, шницель №268 или бифштекс №266 .

Котлета мясная

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 65⁴° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: между ломтиками хлеба уложены готовые кулинарные изделия.
Консистенция: мягкая, нежная.
Цвет: мясных кулинарных изделий коричневый.
Вкус: мясных кулинарных изделий - жареного мяса, умеренно соленый, в сочетании с хлебом.
Запах: мясных кулинарных изделий - жареного мяса в сочетании с хлебом.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____ / _____ /

09 января 2024 г

"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15	15	1,5	1,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.33	В1, мг	0.03	Са, мг	7.50
Жиры, г	11.75	С, мг	0.00	Mg, мг	3.90
Углеводы, г	15.54	А, мг	0.11	Р, мг	22.35
Энергетическая ценность, ккал	190.80	Е, мг	0.33	Fe, мг	0.33
		Д, мкг	0.23	К, мг	29.85
		В2, мг	0.03	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом
 Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся
 Цвет: соответствует виду масла
 Вкус: соответствует виду масла
 Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **ГРАТЕН ИЗ ПЕЧЕНИ С КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: **ТТК**Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с. Рецепт №308

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	0,45	0,45
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	10	10	1	1
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	64,7	60,2	6,47	6,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	35,2	26,4	3,52	2,64
с 01.09 по 31.12	33	26,4	3,3	2,64
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,8	14,8	1,48	1,48
КРУПА МАННАЯ	6,4	6,4	0,64	0,64
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6	6	0,6	0,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	135,38	88	13,54	8,8
с 01.03 по 31.07	146,67	88	14,67	8,8
с 01.08 по 31.08	110	88	11	8,8
с 01.09 по 31.10	117,33	88	11,73	8,8
с 01.11 по 31.12	125,71	88	12,57	8,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	38,5	32,4	3,85	3,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14.30	В1, мг	0.25	Са, мг	135.96
Жиры, г	15.70	С, мг	16.97	Mg, мг	46.66
Углеводы, г	37.10	А, мг	4.33	P, мг	287.92
Энергетическая ценность, ккал	373.00	Е, мг	6.32	Fe, мг	4.86
		Д, мкг	0.00	К, мг	815.10
		В2, мг	1.05	I, мкг	12.11
				F, мг	0.16
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

У печени снимаем плёнки, жир и сосуды, после чего ополосните её холодной водой и промокните бумажным полотенцем.

Печень нарезаем на очень мелкие кусочки или пропускаем через мясорубку, затем слегка обжариваем.(до полуготовности)

Очищенный репчатый лук нарезаем мелким кубиком, пассеруем.

Очищенную морковь пропускаем через крупную терку и пассеруем.

Очищенный картофель нарезаем тонким кругом или полукругом.

Заранее размешиваем молоко, сметану и манную крупу, чтобы манная крупа набухла.Только после набухания крупы добавляем муку и хорошо размешиваем, чтобы не было комочков.

В кастрюлю сначала укладываем подготовленную печень, на нее раскладываем пассерованные овощи, заливаем 1/2 набухшего соуса, сверху укладываем подготовленный картофель.Заливаем оставшимся соусом и посыпаем натертым сыром.

Запекаем в ПКШ при температуре 160 гр. -25-30 минут.

-

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: свойственный запеченному картофелю, мясу или субпродуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Наименование изделия: **ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ**Номер рецептуры: **61**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
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	120	60	12	6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,16	3	0,32	0,3
МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ		70		7
МОРКОВЬ	52,5	42	5,25	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	11,2	1,26	1,12
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,4	8,4	0,84	0,84
Выход: 105				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18.40	В1, мг	0.10	Са, мг	55.30
Жиры, г	8.39	С, мг	6.67	Мg, мг	50.55
Углеводы, г	8.50	А, мг	0.91	Р, мг	164.60
Энергетическая ценность, ккал	202.70	Е, мг	3.89	Fe, мг	1.11
		Д, мкг	0.00	К, мг	420.15
		В2, мг	0.10	І, мкг	92.87
				F, мг	0.41
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, нарезают на порционные куски, солят. Подготовленные куски рыбы панируют в муке, обжаривают на растительном масле и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают маринадом и охлаждают.

Маринад овощной с томатом

Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают, промывают в холодной проточной воде. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы, сохранившие форму, политы маринадом, посыпаны зеленым луком;
- цвет поверхности рыбы — светло-золотистый, на разрезе — белый; маринада — оранжево-красный;
- вкус, запах — свойственный жареной рыбе с кисло-сладким привкусом маринада, слегка острый, с ароматом пряностей и пассерованных овощей;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**Номер рецептуры: **259**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	74,5	73,1	7,45	7,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	105,08	68,3	10,51	6,83
с 01.03 по 31.07	113,83	68,3	11,38	6,83
с 01.08 по 31.08	85,38	68,3	8,54	6,83
с 01.09 по 31.10	91,07	68,3	9,11	6,83
с 01.11 по 31.12	97,57	68,3	9,76	6,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,3	8,6	1,03	0,86
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18.20	В1, мг	0.31	Са, мг	22.71
Жиры, г	12.20	С, мг	6.34	Mg, мг	31.91
Углеводы, г	12.10	А, мг	0.02	Р, мг	141.52
Энергетическая ценность, ккал	302.40	Е, мг	1.24	Fe, мг	1.85
		Д, мкг	0.04	К, мг	646.79
		В2, мг	0.11	І, мкг	8.50
				F, мг	0.06
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.
Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.
Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.
Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192.5

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВСЯНОЙ И ПШЕННОЙ КРУП С ЯБЛОКАМИ И СГУЩ МОЛОКОМ 150/20**

Номер рецептуры: **192.5**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ОВСЯНАЯ	13,9	13,7	1,39	1,37
ПШЕНО	14,5	14,3	1,45	1,43
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,7	15,7	1,57	1,57
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	73	73	7,3	7,3
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0,52	0,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2	2	0,2	0,2
ЯБЛОКИ	29,8	20,9	2,98	2,09
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,3	13 шт.	0,53
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7.80	В1, мг	0.15	Са, мг	149.52
Жиры, г	7.31	С, мг	1.30	Mg, мг	43.42
Углеводы, г	30.20	А, мг	0.05	Р, мг	183.63
Энергетическая ценность, ккал	261.13	Е, мг	1.16	Fe, мг	1.67
		Д, мкг	0.17	К, мг	333.48
		В2, мг	0.20	І, мкг	10.83
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем половину от всей массы сваренной вязкой каши, затем плоды, нарезанные мелкими кубиками, яблоки и груши без кожицы и семенных гнезд, сливы и абрикосы без косточек. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность выравнивают, смазывают яйцом со сметаной и запекают. Отпускают с фруктовым соусом №334-337 (2011), №361.

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011".

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана аккуратно ровными порционными кусочками, полита фруктовым соусом

Консистенция: сочная, однородная, с прослойкой фруктов

Цвет: корочки - золотистый, на срезе хорошо выражен цвет плодов

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С ОВОЩАМИ**Номер рецептуры: **ТТК**Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с. Рецепт №311

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	102,15	95	10,22	9,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,05 шт.	42,26	105 шт.	4,23
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.70	В1, мг	0.26	Ca, мг	84.48
Жиры, г	9.10	С, мг	13.86	Mg, мг	34.51
Углеводы, г	39.20	А, мг	6.57	P, мг	368.72
Энергетическая ценность, ккал	222.20	Е, мг	4.06	Fe, мг	6.80
		Д, мкг	1.01	K, мг	470.76
		В2, мг	1.70	I, мкг	19.74
				F, мг	0.22
				Se, мг	0.04

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.70	В1, мг	0.25	Ca, мг	63.67
Жиры, г	9.10	С, мг	13.22	Mg, мг	26.80
Углеводы, г	39.20	А, мг	6.26	P, мг	351.65
Энергетическая ценность, ккал	222.20	Е, мг	3.32	Fe, мг	6.64
		Д, мкг	1.07	K, мг	409.50
		В2, мг	1.67	I, мкг	18.43
				F, мг	0.21
				Se, мг	0.04

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку ИЛИ мелко нарезают. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают, очищенную и промытую морковь натирают на терке, все овощи припускают на растительном масле.

В глубокую емкость влейте молоко любой жирности, туда же всыпьте манную крупу и все хорошенько перемешайте. Оставьте на 40 минут, время от времени перемешивая.

Спустя указанное время влейте печеночную массу, добавьте яйцо, всыпьте соль и перемешайте.

Смажьте формы растительным маслом. Выложите часть овощной заправки на дно емкостей. Можно сначала влить и печеночную массу, но она может подгореть, поэтому я рекомендую первыми выкладывать овощи.

Влейте часть печеночной массы и по ней распределите половину сметаны.

Снова выложите заправку.

Залейте оставшейся печеночной массой, украсьте сметаной и поместите в разогретую до 200 градусов духовку на 35-40 минут, в зависимости от величины формы. Более крупные формы запекайте не менее 50-60 минут.

Следите за поверхностью блюда, его готовность определяется сухой деревянной шпажкой - нужно проткнуть ею середину блюда. На шпажке не должны оставаться следы крови - это значит, что печеночная масса пропеклась.

Извлеките формы из духовки и остудите.

Подайте печенку по-царски к столу, украсив свежей зеленью.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА / МОЛОКО СГУЩ 160/20**Номер рецептуры: **223**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели прилюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	150,4	150,4	15,04	15,04
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	12,8	12,8	1,28	1,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,44	16 шт.	0,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15.40	В1, мг	0.08	Са, мг	278.16
Жиры, г	16.00	С, мг	0.39	Mg, мг	42.33
Углеводы, г	42.40	А, мг	0.13	Р, мг	347.08
Энергетическая ценность, ккал	367.00	Е, мг	0.56	Fe, мг	1.23
		Д, мкг	0.25	К, мг	292.39
		В2, мг	0.42	І, мкг	3.27
				F, мг	0.05
				Se, мг	0.04

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают 50 г запеканки с молочным №326 или сладким соусом №334-337 (30 г), с молоком сгущенным (20 г) или йогуртом (30 г).

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Правила оформления, подачи блюда:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 155

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 155/20**

Номер рецептуры: **155**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС ТОМАТНЫЙ		20		2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,018	0,018
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	118,46	77	11,85	7,7
с 01.03 по 31.07	128,33	77	12,83	7,7
с 01.08 по 31.08	96,25	77	9,63	7,7
с 01.09 по 31.10	102,67	77	10,27	7,7
с 01.11 по 31.12	110	77	11	7,7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	41,25	33	4,13	3,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	35,38	23	3,54	2,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,05	16	1,91	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11	11	1,1	1,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2/9 шт.	8,93	22,2 шт.	0,89
КРУПА МАННАЯ	8	8	0,8	0,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 175				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.87	В1, мг	0.18	Са, мг	60.49
Жиры, г	11.40	С, мг	15.20	Mg, мг	50.44
Углеводы, г	31.57	А, мг	0.76	Р, мг	142.16
Энергетическая ценность, ккал	290.81	Е, мг	1.39	Fe, мг	2.58
		Д, мкг	0.45	К, мг	714.77
		В2, мг	0.15	І, мкг	9.54
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленные капусту, морковь, репу нарезают соломкой, лук нарезают полукольцами, затем их отдельно припускают, соединяют, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, охлаждают до 40-50 °С, добавляют яйца и тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают на смазанные маслом и посыпанные сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают. Отпускают запеканку 150 г с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом молочным №326 (2011), №366, сметанным №330 (2011), №367 (30 г).

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011."

Соус томатный

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овальная форма, без трещин

Консистенция: однородная

Цвет: корочки — коричневатый

Вкус: умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99	99	9,9	9,9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.37	В1, мг	0.03	Са, мг	100.12
Жиры, г	2.70	С, мг	0.47	Mg, мг	24.74
Углеводы, г	13.26	А, мг	0.01	Р, мг	86.02
Энергетическая ценность, ккал	92.06	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.78
		Д, мкг	0.00	К, мг	186.29
		В2, мг	0.11	І, мкг	8.10
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячей напитки должны иметь температуру 75°C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,6	55,6	5,56	5,56
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.75	В1, мг	0.03	Са, мг	109.04
Жиры, г	3.01	С, мг	0.52	Mg, мг	27.00
Углеводы, г	14.74	А, мг	0.02	P, мг	95.58
Энергетическая ценность, ккал	102.29	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.87
		Д, мкг	0.00	К, мг	206.83
		В2, мг	0.12	I, мкг	9.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячей напитки должны иметь температуру 75°C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ПО-СТАНИЧНОМУ**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с. Рецепт №163

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ		20		2
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13	13	1,3	1,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	170,77	111	17,08	11,1
с 01.03 по 31.07	185	111	18,5	11,1
с 01.08 по 31.08	138,75	111	13,88	11,1
с 01.09 по 31.10	148	111	14,8	11,1
с 01.11 по 31.12	158,57	111	15,86	11,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,7	30	3,57	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.00	В1, мг	0.13	Са, мг	134.64
Жиры, г	9.40	С, мг	10.12	Mg, мг	31.63
Углеводы, г	19.50	А, мг	0.05	P, мг	137.64
Энергетическая ценность, ккал	177.20	Е, мг	2.81	Fe, мг	1.43
		Д, мкг	0.05	К, мг	703.47
		В2, мг	0.12	І, мкг	6.84
				F, мг	0.05
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности, за 5 мин до окончания готовности посыпают тертым сыром.

Соус сметанный

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская подгорания. В пассерованную муку добавляют молоко до 60-70 С, муку разводят 1/4 часть горячей воды и вмешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,3	7,3	0,73	0,73
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,86	100	14,29	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,25	13,65	1,63	1,37
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,99 шт.	40	99 шт.	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,2	3,04	0,32	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.70	В1, мг	0.14	Са, мг	51.52
Жиры, г	8.00	С, мг	10.62	Mg, мг	34.69
Углеводы, г	20.50	А, мг	0.39	P, мг	144.42
Энергетическая ценность, ккал	205.30	Е, мг	2.39	Fe, мг	2.21
		Д, мкг	0.93	К, мг	706.71
		В2, мг	0.22	I, мкг	14.15
				F, мг	0.07
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель варят в воде подсоленной до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и нарезают ломтиками или кубиками. Лук репчатый очищенный нарезают полукольцами и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным. Морковь нарезают мелким кубиком и слегка пассеруют в масле. Картофель смешивают с луком, морковью, раскладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным.

заливают яйцом взбитым с мукой и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 250-280 °С до температуры внутри изделия не ниже 80 °С и образования румяной корочки на его поверхности.

При заказе блюда требуется ознакомиться с картой приготовления и соблюдать все требования к подаче.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, нарезанный ломтиками, сохранившими форму, равномерно пропечен

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - от светло-золотистого до золотистого.

Вкус: умеренно соленый, свойственный запеченому картофелю с маслом.

Запах: запеченого картофеля без постороннего запаха.

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	230,77	150	23,08	15
с 01.03 по 31.07	250	150	25	15
с 01.08 по 31.08	187,5	150	18,75	15
с 01.09 по 31.10	200	150	20	15
с 01.11 по 31.12	214,29	150	21,43	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.94	В1, мг	0.14	Са, мг	23.27
Жиры, г	5.70	С, мг	12.00	Mg, мг	32.30
Углеводы, г	17.00	А, мг	0.03	Р, мг	80.12
Энергетическая ценность, ккал	105.00	Е, мг	0.27	Fe, мг	1.40
		Д, мкг	0.08	К, мг	853.25
		В2, мг	0.10	І, мкг	7.50
				F, мг	0.05
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Для приготовления гарнира соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**Номер рецептуры: **128**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	193,38	125,7	19,34	12,57
с 01.03 по 31.07	209,5	125,7	20,95	12,57
с 01.08 по 31.08	157,13	125,7	15,71	12,57
с 01.09 по 31.10	167,6	125,7	16,76	12,57
с 01.11 по 31.12	179,57	125,7	17,96	12,57
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,4	21,4	2,14	2,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.05	В1, мг	0.12	Са, мг	40.94
Жиры, г	4.04	С, мг	10.17	Mg, мг	29.52
Углеводы, г	20.91	А, мг	0.04	Р, мг	82.37
Энергетическая ценность, ккал	136.30	Е, мг	0.22	Fe, мг	1.19
		Д, мкг	0.06	К, мг	746.26
		В2, мг	0.10	І, мкг	8.22
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре полигонируют на поверхность наносят взро. поливают растопленным сливочным маслом

Правила оформления, подачи блюда:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, политая маслом
Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **189**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
КРУПА РИСОВАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23	23	2,3	2,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	109	109	10,9	10,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.66	В1, мг	0.05	Са, мг	116.33
Жиры, г	6.39	С, мг	0.57	Mg, мг	22.89
Углеводы, г	24.52	А, мг	0.04	Р, мг	110.70
Энергетическая ценность, ккал	179.27	Е, мг	0.21	Fe, мг	0.33
		Д, мкг	0.08	К, мг	183.10
		В2, мг	0.13	І, мкг	10.13
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Подают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА**Номер рецептуры: **175**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	10,1	10	1,01	1
ПШЕНО	13,7	13,6	1,37	1,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	9,8	9,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,4	29,4	2,94	2,94
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.98	В1, мг	0.09	Са, мг	105.97
Жиры, г	7.84	С, мг	0.51	Mg, мг	25.90
Углеводы, г	25.24	А, мг	0.05	Р, мг	113.66
Энергетическая ценность, ккал	198.23	Е, мг	0.56	Fe, мг	0.55
		Д, мкг	0.11	К, мг	183.07
		В2, мг	0.13	І, мкг	9.57
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром (всё массой по 10 г).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ**Номер рецептуры: **181**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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.90	В1, мг	0.12	Са, мг	34.42
Жиры, г	4.88	С, мг	0.58	Mg, мг	33.23
Углеводы, г	24.40	А, мг	0.26	Р, мг	129.57
Энергетическая ценность, ккал	188.50	Е, мг	0.24	Fe, мг	2.22
		Д, мкг	0.10	К, мг	154.99
		В2, мг	0.05	І, мкг	0.85
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.04

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Подготовленные морковь и лук нарезают мелким кубиком, пассеруют на сливочном масле. Добавляют в полуготовую кашу, перемешивают. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**Номер рецептуры: **354**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.44	В1, мг	0.00	Са, мг	31.83
Жиры, г	0.02	С, мг	0.16	Mg, мг	7.41
Углеводы, г	29.14	А, мг	0.00	Р, мг	19.40
Энергетическая ценность, ккал	119.81	Е, мг	0.00	Fe, мг	1.08
		Д, мкг	0.00	К, мг	118.21
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.00
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и протирают. В остальном готовят так же, как описано в рец. №352
Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный для сушеных яблок.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный сушеным яблокам.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР/**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.22	В1, мг	0.07	Са, мг	216.00
Жиры, г	4.50	С, мг	1.26	Mg, мг	25.20
Углеводы, г	7.20	А, мг	0.05	Р, мг	171.00
Энергетическая ценность, ккал	95.40	Е, мг	0.13	Fe, мг	0.18
		Д, мкг	0.00	К, мг	262.80
		В2, мг	0.31	І, мкг	16.20
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / СНЕЖОК/**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.86	В1, мг	0.00	Са, мг	0.00
Жиры, г	4.50	С, мг	0.00	Mg, мг	0.00
Углеводы, г	19.44	А, мг	0.00	Р, мг	0.00
Энергетическая ценность, ккал	142.20	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.00
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.22	В1, мг	0.07	Са, мг	216.00
Жиры, г	4.50	С, мг	1.26	Mg, мг	25.20
Углеводы, г	7.20	А, мг	0.05	P, мг	171.00
Энергетическая ценность, ккал	95.40	Е, мг	0.13	Fe, мг	0.18
		Д, мкг	0.00	К, мг	262.80
		В2, мг	0.31	І, мкг	16.20
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно ПЕРЕД ОТПУСКОМ в стакан.
Температура подачи не выше +14 С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /СНЕЖОК/**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта плюс- 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.86	В1, мг	0.00	Са, мг	0.00
Жиры, г	4.50	С, мг	0.00	Mg, мг	0.00
Углеводы, г	19.44	А, мг	0.00	Р, мг	0.00
Энергетическая ценность, ккал	142.20	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.00
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **342.1**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.14	В1, мг	0.01	Ca, мг	11.65
Жиры, г	0.14	С, мг	1.44	Mg, мг	3.99
Углеводы, г	13.88	А, мг	0.00	P, мг	3.56
Энергетическая ценность, ккал	58.21	Е, мг	0.23	Fe, мг	0.71
		Д, мкг	0.00	K, мг	100.86
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.72
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Компот отпускаяют охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**Номер рецептуры: **342.1**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.14
Жиры, г	0.14
Углеводы, г	10.20
Энергетическая ценность, ккал	43.50

В1, мг	0.01	Ca, мг	11.58
С, мг	1.44	Mg, мг	3.99
А, мг	0.00	P, мг	3.56
Е, мг	0.23	Fe, мг	0.71
Д, мкг	0.00	K, мг	100.75
В2, мг	0.01	I, мкг	0.72
		F, мг	0.00
		Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Компот отпускаяют охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы

разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14,4	14,4	1,44	1,44
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.00	В1, мг	0.00	Ca, мг	8.23
Жиры, г	0.00	С, мг	0.00	Mg, мг	1.80
Углеводы, г	6.97	А, мг	0.00	P, мг	0.00
Энергетическая ценность, ккал	27.87	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.82
		В2, мг	0.00	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесь или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи - не выше 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.00	В1, мг	0.00	Са, мг	8.24
Жиры, г	0.00	С, мг	0.00	Mg, мг	1.80
Углеводы, г	7.74	А, мг	0.00	Р, мг	0.00
Энергетическая ценность, ккал	30.96	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.84
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **кондитерские изделия /печенье сахарное/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
печенье сахарное мука высш.сорт	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.25	В1, мг	0.02	Са, мг	8.70
Жиры, г	2.94	С, мг	0.00	Mg, мг	6.00
Углеводы, г	22.32	А, мг	0.00	Р, мг	27.00
Энергетическая ценность, ккал	125.10	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.63
		Д, мкг	0.00	К, мг	33.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/____/

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **кондитерские изделия/печенье сахарное/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
печенье сахарное мука высш.сорт	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.13	В1, мг	0.01	Са, мг	4.35
Жиры, г	1.47	С, мг	0.00	Mg, мг	3.00
Углеводы, г	11.16	А, мг	0.00	Р, мг	13.50
Энергетическая ценность, ккал	62.55	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.32
		Д, мкг	0.00	К, мг	16.50
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с. Рецептура №315

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	55	52,8	5,5	5,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,375 шт.	15,09	37,5 шт.	1,51
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.50	В1, мг	0.08	Са, мг	36.53
Жиры, г	8.20	С, мг	2.95	Mg, мг	25.06
Углеводы, г	12.00	А, мг	0.09	Р, мг	151.45
Энергетическая ценность, ккал	160.10	Е, мг	2.05	Fe, мг	2.19
		Д, мкг	0.38	К, мг	208.10
		В2, мг	0.15	І, мкг	6.80
				F, мг	0.07
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капустой, луком, чесноком. соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса запеченой птицы, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ С МАСЛОМ 90/5**Номер рецептуры: **241**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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	71	61,2	7,1	6,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,2	0,9	0,72
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,1	23 шт.	0,91
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.70	В1, мг	0.08	Ca, мг	47.99
Жиры, г	8.30	С, мг	1.14	Mg, мг	41.49
Углеводы, г	5.79	А, мг	0.41	P, мг	173.32
Энергетическая ценность, ккал	149.26	Е, мг	1.97	Fe, мг	1.02
		Д, мкг	0.28	K, мг	341.56
		В2, мг	0.12	I, мкг	95.55
				F, мг	0.41
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их соусом паровым и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ 90/5**Номер рецептуры: **234**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗД	126	63	12,6	6,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	16,2	16,2	1,62	1,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,4	23,4	2,34	2,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.10	В1, мг	0.09	Са, мг	39.67
Жиры, г	8.00	С, мг	0.45	Mg, мг	44.98
Углеводы, г	13.30	А, мг	0.03	Р, мг	179.70
Энергетическая ценность, ккал	178.50	Е, мг	4.37	Fe, мг	1.46
		Д, мкг	0.08	К, мг	316.25
		В2, мг	0.09	І, мкг	94.50
				F, мг	0.40
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.98	В1, мг	0.04	Ca, мг	100.06
Жиры, г	2.18	С, мг	0.47	Mg, мг	17.13
Углеводы, г	12.64	А, мг	0.01	P, мг	79.10
Энергетическая ценность, ккал	82.70	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.36
		Д, мкг	0.00	К, мг	152.30
		В2, мг	0.11	І, мкг	8.10
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование изделия: **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 160/20**

Номер рецептуры: **212**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	37,5	37,5	3,75	3,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	83,5	83,5	8,35	8,35
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	52,3	52,3	5,23	5,23
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,2	13 шт.	0,52
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	0,55	0,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,1	3,1	0,31	0,31
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.60	В1, мг	0.08	Са, мг	144.29
Жиры, г	12.40	С, мг	0.18	Mg, мг	24.78
Углеводы, г	44.80	А, мг	0.08	P, мг	179.30
Энергетическая ценность, ккал	342.70	Е, мг	2.00	Fe, мг	1.19
		Д, мкг	0.18	К, мг	196.97
		В2, мг	0.21	І, мкг	3.28
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.03

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.
При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом. Сбоку кладут сгущенное молоко

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового
Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый
Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ**Номер рецептуры: **ТТК**Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тугельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт №206

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		107,1		10,71
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	37,4	37,4	3,74	3,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	97,9	97,9	9,79	9,79
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,08 шт.	43,4	108 шт.	4,34
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,8	26,8	2,68	2,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11.50	В1, мг	0.09	Ca, мг	174.13
Жиры, г	14.60	С, мг	0.18	Mg, мг	18.27
Углеводы, г	37.20	А, мг	0.18	P, мг	185.19
Энергетическая ценность, ккал	338.05	Е, мг	3.22	Fe, мг	1.83
		Д, мкг	1.06	К, мг	160.56
		В2, мг	0.25	I, мкг	11.65
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		97		9,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	33,9	33,9	3,39	3,39
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,3	88,3	8,83	8,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,88 шт.	35,4	88 шт.	3,54
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,8	26,8	2,68	2,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8.79	В1, мг	0.08	Са, мг	56.65
Жиры, г	13.40	С, мг	0.14	Mg, мг	12.60
Углеводы, г	24.73	А, мг	0.13	Р, мг	108.54
Энергетическая ценность, ккал	261.42	Е, мг	2.93	Fe, мг	1.45
		Д, мкг	0.89	К, мг	131.83
		В2, мг	0.19	І, мкг	10.00
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2.2-3.0 л воды. 15 г соли.).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.63	В1, мг	0.05	Са, мг	204.00
Жиры, г	4.85	С, мг	1.04	Mg, мг	22.40
Углеводы, г	9.31	А, мг	0.03	Р, мг	144.00
Энергетическая ценность, ккал	104.76	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.16
		Д, мкг	0.00	К, мг	292.00
		В2, мг	0.21	І, мкг	18.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для молока, сладковатый

Запах: молока, приятный

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **274**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	61,16	60	6,12	6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,27	18,2	2,43	1,82
с 01.09 по 31.12	22,75	18,2	2,28	1,82
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	39,54	25,7	3,95	2,57
с 01.03 по 31.07	42,83	25,7	4,28	2,57
с 01.08 по 31.08	32,13	25,7	3,21	2,57
с 01.09 по 31.10	34,27	25,7	3,43	2,57
с 01.11 по 31.12	36,71	25,7	3,67	2,57
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	6,3	4,1	0,63	0,41
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,47	0,47
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,95	13,4	1,6	1,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.34	В1, мг	0.26	Са, мг	37.16
Жиры, г	19.00	С, мг	7.21	Mg, мг	31.06
Углеводы, г	13.20	А, мг	0.38	Р, мг	123.18
Энергетическая ценность, ккал	288.07	Е, мг	0.33	Fe, мг	1.70
		Д, мкг	0.05	К, мг	448.06
		В2, мг	0.10	І, мкг	7.47
				F, мг	0.05
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию. При этом на стол блюда соответствующим образом выкладываются.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей — мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	66	60	6,6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.66	В1, мг	0.02	Са, мг	8.40
Жиры, г	0.00	С, мг	6.00	Mg, мг	12.00
Углеводы, г	1.44	А, мг	0.00	Р, мг	15.60
Энергетическая ценность, ккал	8.40	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.60
		Д, мкг	0.00	К, мг	174.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мякие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ/**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	109,1	60	10,91	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.48	В1, мг	0.01	Са, мг	13.80
Жиры, г	0.06	С, мг	3.00	Mg, мг	8.40
Углеводы, г	1.02	А, мг	0.00	Р, мг	14.40
Энергетическая ценность, ккал	7.80	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.36
		Д, мкг	0.00	К, мг	84.60
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мякие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ/**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	88	80	8,8	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.64	В1, мг	0.02	Са, мг	18.40
Жиры, г	0.08	С, мг	4.00	Mg, мг	11.20
Углеводы, г	1.36	А, мг	0.00	P, мг	19.20
Энергетическая ценность, ккал	10.40	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.48
		Д, мкг	0.00	К, мг	112.80
		В2, мг	0.02	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мякие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **451**

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
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		48		4,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,4	3,4	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30,4	30,4	3,04	3,04
САХАР ПЕСОК	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,7	11,7	1,17	1,17
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,43	1,43	0,14	0,14
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		33,75		3,38
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	49,8	39,9	4,98	3,99
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,4	8 шт.	7,391
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4	0,05	0,04
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,26	0,26	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	6.70
Энергетическая ценность, ккал	7.50
Белки, г	16.70
Углеводы, г	159.20

A, мг	0.02
B1, мг	0.06
C, мг	3.75
E, мг	0.98
D, мкг	0.00
B2, мг	0.00

Fe, мг	0.75
Ca, мг	18.00
P, мг	33.00
Mg, мг	6.75
K, мг	0.00
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин. Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Сопитть капусту до жаренья. а также не охлажденную после жаренья нельзя. так как при этом из нее выделится влага. что

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежее выпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежее выпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____/

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 75 Г	1	1	0,1	0,1
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.70
Жиры, г	7.50
Углеводы, г	16.70
Энергетическая ценность, ккал	159.20

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеспеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах пережаренного теста недопустим;
- вкус — свежеспеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	68	65,28	6,8	6,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
КРУПА РИСОВАЯ	35	34,65	3,5	3,47
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.30
Жиры, г	15.00
Углеводы, г	26.90
Энергетическая ценность, ккал	329.40

В1, мг	0.07	Ca, мг	18.42
С, мг	1.79	Mg, мг	31.85
А, мг	0.23	P, мг	154.54
Е, мг	2.15	Fe, мг	1.51
Д, мкг	0.05	К, мг	232.25
В2, мг	0.12	І, мкг	5.44
		F, мг	0.09
		Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	80	76,8	8	7,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,7	6,7	0,67	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,2	4,67	4,62
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15.30	В1, мг	0.09	Са, мг	23.01
Жиры, г	16.50	С, мг	2.32	Мg, мг	40.80
Углеводы, г	39.80	А, мг	0.29	Р, мг	190.71
Энергетическая ценность, ккал	399.40	Е, мг	2.39	Fe, мг	1.84
		Д, мкг	0.05	К, мг	290.02
		В2, мг	0.14	І, мкг	6.63
				F, мг	0.12
				Se, мг	0.03

Технология приготовления:

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г

"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150/20**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	102	102	10,2	10,2
ЯБЛОКИ	57	34,5	5,7	3,45
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	15,1	38 шт.	1,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
ПОВИДЛО	20	20	2	2
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.80	В1, мг	0.07	Са, мг	168.19
Жиры, г	14.80	С, мг	1.63	Мg, мг	30.23
Углеводы, г	29.80	А, мг	0.11	Р, мг	234.29
Энергетическая ценность, ккал	327.50	Е, мг	0.65	Fe, мг	2.01
		Д, мкг	0.42	К, мг	284.63
		В2, мг	0.30	І, мкг	4.25
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Отпускают со сладким соусом №334-337 (2011), №361 или повидлом

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Закладка для яблок указана для яблок очищенных от кожицы и семенного гнезда, учтен процент отходов в 39,47%

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт,

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом Консистенция: однородная, нежная
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый
Вкус: творога и яблок, сладковатый
Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**Номер рецептуры: **289**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	66,36	61,71	6,64	6,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,71	1,71	0,17	0,17
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	55	44	5,5	4,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,43	14,57	1,94	1,46
с 01.09 по 31.12	18,21	14,57	1,82	1,46
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,14	5,14	0,51	0,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,57	1,02	0,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,43	3,43	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,86	0,86	0,09	0,09
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.50	В1, мг	0.16	Са, мг	36.13
Жиры, г	7.50	С, мг	19.23	Mg, мг	28.73
Углеводы, г	8.80	А, мг	4.16	Р, мг	196.03
Энергетическая ценность, ккал	165.88	Е, мг	3.12	Fe, мг	4.41
		Д, мкг	0.00	К, мг	473.97
		В2, мг	1.00	І, мкг	7.46
				F, мг	0.13
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Подготовленные субпродукты, нарубленные на куски по 30-35 г тушат полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки печени. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, капусту, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности

Желудки и сердце - 50%, шеи и крылья - 50%

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: оранжевый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**Номер рецептуры: **143**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	87,85	57,1	8,79	5,71
с 01.03 по 31.07	95,17	57,1	9,52	5,71
с 01.08 по 31.08	71,38	57,1	7,14	5,71
с 01.09 по 31.10	76,13	57,1	7,61	5,71
с 01.11 по 31.12	81,57	57,1	8,16	5,71
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	30,53	22,9	3,05	2,29
с 01.09 по 31.12	28,63	22,9	2,86	2,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОУС СМЕТАННЫЙ		40		4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,1	6,1	0,61	0,61
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.84	В1, мг	0.09	Са, мг	47.07
Жиры, г	9.19	С, мг	12.70	Mg, мг	28.27
Углеводы, г	15.70	А, мг	0.49	Р, мг	66.63
Энергетическая ценность, ккал	163.32	Е, мг	1.50	Fe, мг	1.25
		Д, мкг	0.09	К, мг	479.69
		В2, мг	0.09	І, мкг	6.50
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают расплавленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Соус сметанный

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**Номер рецептуры: **96**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	3,96	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4,03	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	7,37	1,34	0,74
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ПАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004	0,0004	0,0004
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.59	В1, мг	0.05	Са, мг	23.19
Жиры, г	4.15	С, мг	4.62	Mg, мг	17.83
Углеводы, г	11.75	А, мг	0.15	Р, мг	47.16
Энергетическая ценность, ккал	90.90	Е, мг	1.94	Fe, мг	0.73
		Д, мкг	0.00	К, мг	335.20
		В2, мг	0.04	І, мкг	3.10
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Перловую крупу перебирают, отваривают отдельно. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов (банки, ведра) промывают проточной водой и протирают ветошью, затем вскрывают. Огурцы консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцы промывают, срезают плодоножку и верхушку, нарезают соломкой и припускают с небольшим количеством бульона. Морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, картофель нарезают дольками. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин. до готовности добавляют подготовленную перловую крупу. Перед окончанием варки рассольник заправляют солью, лавровым листом и перцем.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: поджаренный, входящих в рассольник

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г

"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 229

Наименование изделия: **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	95,5	82	9,55	8,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,1	19,1	1,91	1,91
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13.61	В1, мг	0.09	Са, мг	46.97
Жиры, г	13.80	С, мг	2.71	Mg, мг	52.15
Углеводы, г	18.90	А, мг	0.39	P, мг	197.98
Энергетическая ценность, ккал	217.30	Е, мг	1.72	Fe, мг	1.05
		Д, мкг	0.00	К, мг	467.69
		В2, мг	0.10	I, мкг	124.90
				F, мг	0.52
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (без %) массой 2,5 г.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.
Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.
Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжево-красный, овощей натуральный.
Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.
Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 2

Наименование изделия: САЛАТ ВИТАМИННЫЙ

Номер рецептуры: ТТК 2

Наименование сборника рецептур: Акт проработки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,8	30	3,78	3
ЯБЛОКИ	16,8	15	1,68	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.72	В1, мг	0.02	Са, мг	21.61
Жиры, г	3.12	С, мг	15.61	Mg, мг	10.21
Углеводы, г	5.70	А, мг	0.19	Р, мг	16.21
Энергетическая ценность, ккал	54.04	Е, мг	1.44	Fe, мг	0.66
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.00
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют пастительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрупкая.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **47**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	74,8	48,6	7,48	4,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.95	В1, мг	0.01	Ca, мг	25.25
Жиры, г	3.06	С, мг	15.18	Mg, мг	8.62
Углеводы, г	4.94	А, мг	0.00	P, мг	18.61
Энергетическая ценность, ккал	52.58	Е, мг	1.27	Fe, мг	0.35
		Д, мкг	0.00	К, мг	156.39
		В2, мг	0.01	I, мкг	1.64
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

Номер рецептуры: 40

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	49,33	37	4,93	3,7
с 01.09 по 31.12	46,25	37	4,63	3,7
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	30,77	20	3,08	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.07	В1, мг	0.04	Са, мг	20.58
Жиры, г	3.08	С, мг	1.54	Mg, мг	16.43
Углеводы, г	3.73	А, мг	0.74	Р, мг	29.54
Энергетическая ценность, ккал	47.29	Е, мг	1.73	Fe, мг	0.46
		Д, мкг	0.00	К, мг	93.80
		В2, мг	0.04	І, мкг	1.85
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и зеленый горошек соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: моркови и яблок
Вкус: свойственный моркови и сорту яблок
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	73,33	55	7,33	5,5
с 01.09 по 31.12	68,75	55	6,88	5,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЧЕСНОК	1,8	1,5	0,18	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,2	1,1	0,12	0,11
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.84	В1, мг	0.02	Са, мг	30.11
Жиры, г	3.00	С, мг	1.82	Mg, мг	20.07
Углеводы, г	4.21	А, мг	1.11	P, мг	29.58
Энергетическая ценность, ккал	47.52	Е, мг	1.63	Fe, мг	0.54
		Д, мкг	0.00	К, мг	122.70
		В2, мг	0.03	І, мкг	2.75
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют мелко рубленый чеснок и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. Заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с чесноком и растительным маслом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	0,5	0,43	0,05	0,04
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.87	В1, мг	0.01	Са, мг	20.07
Жиры, г	3.66	С, мг	2.35	Mg, мг	11.64
Углеводы, г	5.10	А, мг	0.00	Р, мг	22.99
Энергетическая ценность, ккал	56.69	Е, мг	1.59	Fe, мг	0.74
		Д, мкг	0.00	К, мг	168.74
		В2, мг	0.02	І, мкг	4.07
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют чесноком и маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	89	48,95	8,9	4,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.66	В1, мг	0.02	Са, мг	9.19
Жиры, г	3.42	С, мг	5.24	Mg, мг	10.85
Углеводы, г	1.84	А, мг	0.00	Р, мг	17.17
Энергетическая ценность, ккал	40.72	Е, мг	1.49	Fe, мг	0.56
		Д, мкг	0.00	К, мг	156.66
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.25
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мякие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: САЛАТ ОСЕННИЙ

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника рецептур: АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85	0,3	0,29
ЧЕСНОК	1,5	1,28	0,15	0,13
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	47,5	38	4,75	3,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,2	12	1,32	1,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.70	В1, мг	0.01	Са, мг	31.03
Жиры, г	2.50	С, мг	8.99	Mg, мг	12.13
Углеводы, г	7.40	А, мг	0.17	P, мг	20.56
Энергетическая ценность, ккал	51.90	Е, мг	1.38	Fe, мг	0.54
		Д, мкг	0.00	К, мг	128.46
		В2, мг	0.03	І, мкг	1.52
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с репчатым луком, нарезанным полукольцом, морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Далее добавляют огурцы свежие или соленые, измельченный чеснок и мелко рубленную зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;
- цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хвостящая, нежесткая, сочная.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.58	В1, мг	0.03	Са, мг	36.00
Жиры, г	0.39	С, мг	1.60	Mg, мг	16.20
Углеводы, г	31.62	А, мг	0.00	Р, мг	21.60
Энергетическая ценность, ккал	135.80	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.72
		Д, мкг	0.00	К, мг	300.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	12.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.97	В1, мг	0.02	Са, мг	12.60
Жиры, г	0.19	С, мг	1.60	Mg, мг	7.20
Углеводы, г	19.59	А, мг	0.00	Р, мг	12.60
Энергетическая ценность, ккал	83.42	Е, мг	0.00	Fe, мг	2.52
		Д, мкг	0.00	К, мг	240.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	2.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.97	В1, мг	0.02	Са, мг	12.60
Жиры, г	0.19	С, мг	1.60	Mg, мг	7.20
Углеводы, г	19.59	А, мг	0.00	Р, мг	12.60
Энергетическая ценность, ккал	83.42	Е, мг	0.00	Fe, мг	2.52
		Д, мкг	0.00	К, мг	240.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	2.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ ВИШНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.36	В1, мг	0.02	Са, мг	30.60
Жиры, г	0.39	С, мг	5.92	Mg, мг	10.80
Углеводы, г	22.12	А, мг	0.02	Р, мг	32.40
Энергетическая ценность, ккал	98.94	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.54
		Д, мкг	0.00	К, мг	500.00
		В2, мг	0.03	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ/ВИНОГРАДНЫЙ!**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.58	В1, мг	0.03	Са, мг	36.00
Жиры, г	0.39	С, мг	1.60	Mg, мг	16.20
Углеводы, г	31.62	А, мг	0.00	Р, мг	21.60
Энергетическая ценность, ккал	135.80	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.72
		Д, мкг	0.00	К, мг	300.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	12.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,3	19,3	1,93	1,93
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,73	4,3	0,57	0,43
с 01.09 по 31.12	5,38	4,3	0,54	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,3	5	0,63	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.33	В1, мг	0.00	Са, мг	7.05
Жиры, г	3.71	С, мг	0.74	Mg, мг	3.64
Углеводы, г	2.32	А, мг	0.10	Р, мг	7.36
Энергетическая ценность, ккал	44.04	Е, мг	1.67	Fe, мг	0.17
		Д, мкг	0.00	К, мг	40.22
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.61
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкладывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве, периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать. Доливают воду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым перцем. Варят на медленном огне в течение 10-15 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями пассерованных овощей

Цвет соуса – красновато-оранжевый.

Вкус и запах – томата, пассерованных овощей, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.

Соус томатный с овощами изготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения полуфабриката соуса, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре +(2+4) градусов С, не более 72 часов с момента окончания технологического процесса, в вакууме – до 7

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 170/50**

Номер рецептуры: **95**

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
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		50		5
ГОВЯДИНА БК	38	37,28	3,8	3,728
СВИНИНА МЯСНАЯ	20,1	19,72	2,01	1,972
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	8,696
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17	13,6	1,7	1,36
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	52,31	34	5,23	3,4
с 01.03 по 31.07	56,67	34	5,67	3,4
с 01.08 по 31.08	42,5	34	4,25	3,4
с 01.09 по 31.10	45,33	34	4,53	3,4
с 01.11 по 31.12	48,57	34	4,86	3,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,2	6,8	0,82	0,68
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	8,2	5,4	0,82	0,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,2	129,2	12,92	12,92
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11.28	В1, мг	0.12	Ca, мг	29.79
Жиры, г	12.20	С, мг	6.00	Mg, мг	25.91
Углеводы, г	12.80	А, мг	0.16	P, мг	123.81
Энергетическая ценность, ккал	216.08	Е, мг	0.52	Fe, мг	1.84
		Д, мкг	0.14	К, мг	442.18
		В2, мг	0.11	I, мкг	7.58
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙНомер рецептуры: 99Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.46	В1, мг	0.05	Са, мг	29.07
Жиры, г	3.57	С, мг	6.80	Mg, мг	17.13
Углеводы, г	8.62	А, мг	0.17	Р, мг	38.25
Энергетическая ценность, ккал	74.41	Е, мг	1.07	Fe, мг	0.73
		Д, мкг	0.03	К, мг	293.63
		В2, мг	0.05	І, мкг	3.12
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.
Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.
Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.
Запах: кореньев, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**Номер рецептуры: **102**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85	0,3	0,29
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,51	37,38	5,75	3,74
с 01.03 по 31.07	62,3	37,38	6,23	3,74
с 01.08 по 31.08	46,73	37,38	4,67	3,74
с 01.09 по 31.10	49,84	37,38	4,98	3,74
с 01.11 по 31.12	53,4	37,38	5,34	3,74
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,2	16,12	1,62	1,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004	0,0004	0,0004
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.65	В1, мг	0.13	Са, мг	39.46
Жиры, г	4.32	С, мг	5.18	Mg, мг	28.03
Углеводы, г	14.81	А, мг	0.18	Р, мг	64.05
Энергетическая ценность, ккал	116.83	Е, мг	3.31	Fe, мг	1.59
		Д, мкг	0.00	К, мг	383.63
		В2, мг	0.06	І, мкг	3.33
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен
Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого
Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.
Запах: продуктов, входящих в суп

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **98**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30,1	24,1	3,01	2,41
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,92	20,1	3,09	2,01
с 01.03 по 31.07	33,5	20,1	3,35	2,01
с 01.08 по 31.08	25,13	20,1	2,51	2,01
с 01.09 по 31.10	26,8	20,1	2,68	2,01
с 01.11 по 31.12	28,71	20,1	2,87	2,01
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	4,1	4	0,41	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,8	160,8	16,08	16,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.41	В1, мг	0.04	Са, мг	32.82
Жиры, г	4.06	С, мг	6.43	Mg, мг	14.95
Углеводы, г	7.99	А, мг	0.16	Р, мг	38.85
Энергетическая ценность, ккал	74.49	Е, мг	1.78	Fe, мг	0.66
		Д, мкг	0.00	К, мг	197.58
		В2, мг	0.03	І, мкг	2.37
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную, рисовую, пшено или хлопья овсяные "Геркулес" промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Можно отпустить суп с прокипяченной сметаной.

Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" - 20 г и 850 г соответственно, остальных круп 40 г и 800 г соответственно.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

Запах: овощей и крупы.

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

Наименование изделия: **СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ**

Номер рецептуры: **93**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	77,54	50,4	7,75	5,04
с 01.03 по 31.07	84	50,4	8,4	5,04
с 01.08 по 31.08	63	50,4	6,3	5,04
с 01.09 по 31.10	67,2	50,4	6,72	5,04
с 01.11 по 31.12	72	50,4	7,2	5,04
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	20	20	2	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	9,6	1,2	0,96
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.72	В1, мг	0.14	Са, мг	20.80
Жиры, г	2.08	С, мг	5.60	Mg, мг	56.80
Углеводы, г	20.24	А, мг	0.18	Р, мг	100.00
Энергетическая ценность, ккал	119.20	Е, мг	0.32	Fe, мг	2.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.00
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В разогретое до температуры 130-140° С масло закладывают нарезанные кубиками овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110° С в течение: лука — 5-8 мин, моркови — 10-15 мин.
Гречневую крупу перебирают, поджаривают до золотистого цвета и варят в небольшом количестве воды до полуготовности. В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, гречневую крупу, варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — от светло-серого до светло-коричневого с оранжевыми вкраплениями моркови;
- вкус, запах - характерный для картофеля и гречневой крупы с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция овощей — мягкая, плотная, крупы — мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**Номер рецептуры: **111**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	51,69	33,6	5,17	3,36
с 01.03 по 31.07	56	33,6	5,6	3,36
с 01.08 по 31.08	42	33,6	4,2	3,36
с 01.09 по 31.10	44,8	33,6	4,48	3,36
с 01.11 по 31.12	48	33,6	4,8	3,36
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.61	В1, мг	0.05	Са, мг	24.88
Жиры, г	2.30	С, мг	3.29	Mg, мг	15.54
Углеводы, г	17.57	А, мг	0.16	Р, мг	40.09
Энергетическая ценность, ккал	101.66	Е, мг	1.28	Fe, мг	0.81
		Д, мкг	0.00	К, мг	249.28
		В2, мг	0.04	І, мкг	2.56
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут подготовленные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.
 Консистенция: овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие.
 Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.
 Запах: овощей и макаронных изделий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**Номер рецептуры: **113**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		16		1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	8,696
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.17	В1, мг	0.02	Ca, мг	21.08
Жиры, г	4.53	С, мг	0.32	Mg, мг	5.74
Углеводы, г	10.85	А, мг	0.01	P, мг	24.12
Энергетическая ценность, ккал	92.75	Е, мг	1.78	Fe, мг	0.36
		Д, мкг	0.09	К, мг	38.66
		В2, мг	0.03	I, мкг	1.27
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласти складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-15 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набувшая, мягкая.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.64	В1, мг	0.01	Са, мг	176.00
Жиры, г	5.90	С, мг	0.14	Mg, мг	7.00
Углеводы, г	0.00	А, мг	0.06	Р, мг	100.00
Энергетическая ценность, ккал	72.80	Е, мг	0.06	Fe, мг	0.20
		Д, мкг	0.00	К, мг	17.60
		В2, мг	0.06	І, мкг	0.00
				Р, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ 75/10**Номер рецептуры: **219**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2	5 шт.	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 85				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.20	В1, мг	0.02	Са, мг	80.45
Жиры, г	9.60	С, мг	0.11	Mg, мг	11.15
Углеводы, г	6.90	А, мг	0.04	Р, мг	101.99
Энергетическая ценность, ккал	166.00	Е, мг	0.92	Fe, мг	0.30
		Д, мкг	0.04	К, мг	78.28
		В2, мг	0.12	І, мкг	1.41
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде (1 г ванилина на 50-75 г воды)).

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, ломтики панируют в муке, формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускают 50 г сырников по 1 шт. на порцию поливают сметаной

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или молоком густым, или йогуртом, или маслом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 110/20**

Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	89,6	87,9	8,96	8,79
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,66	14,66	1,47	1,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	34	28,56	3,4	2,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,33	7,33	0,73	0,73
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ		20		2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.90
Жиры, г	11.90
Углеводы, г	33.80
Энергетическая ценность, ккал	253.60

В1, мг	0.34	Са, мг	23.49
С, мг	1.51	Mg, мг	27.67
А, мг	0.03	Р, мг	152.27
Е, мг	1.49	Fe, мг	1.86
Д, мкг	0.05	К, мг	353.70
В2, мг	0.11	І, мкг	7.42
		F, мг	0.07
		Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слепка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом №331.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Соус сметанный с томатом

Томатный соус уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

"УТВЕРЖДАЮ"

09 января 2024 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника рецептур: АКТ ПРОРАБОТКИ

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт №388,349

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	1.5	1.5
ШИПОВНИК СУХОЙ	15.7	15.7	1.57	1.57
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	24	24	2.4	2.4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.30	В1, мг	0.01	Са, мг	14.33
Жиры, г	0.10	С, мг	55.00	Mg, мг	3.54
Углеводы, г	20.20	А, мг	0.10	Р, мг	1.92
Энергетическая ценность, ккал	89.50	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.34
		Д, мкг	0.00	К, мг	7.27
		В2, мг	0.03	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. Перед подачей отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ / МАНДАРИНЫ ИЛИ АПЕЛЬСИНЫ/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.35	В1, мг	0.00	Са, мг	0.00
Жиры, г	0.30	С, мг	0.00	Mg, мг	0.00
Углеводы, г	12.00	А, мг	0.00	P, мг	0.00
Энергетическая ценность, ккал	1.50	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.00
		В2, мг	0.00	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.48	В1, мг	0.04	Са, мг	19.20
Жиры, г	0.48	С, мг	12.00	Mg, мг	9.60
Углеводы, г	11.76	А, мг	0.01	Р, мг	13.20
Энергетическая ценность, ккал	56.40	Е, мг	0.76	Fe, мг	2.64
		Д, мкг	0.00	К, мг	333.60
		В2, мг	0.02	І, мкг	2.40
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКИ/**

Номер рецептуры: **339**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.40	В1, мг	0.03	Са, мг	16.00
Жиры, г	0.40	С, мг	10.00	Mg, мг	8.00
Углеводы, г	9.80	А, мг	0.01	Р, мг	11.00
Энергетическая ценность, ккал	47.00	Е, мг	0.63	Fe, мг	2.20
		Д, мкг	0.00	К, мг	278.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	2.00
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины перебирают, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.48	В1, мг	0.04	Са, мг	19.20
Жиры, г	0.48	С, мг	12.00	Mg, мг	9.60
Углеводы, г	11.76	А, мг	0.01	Р, мг	13.20
Энергетическая ценность, ккал	56.40	Е, мг	0.76	Fe, мг	2.64
		Д, мкг	0.00	К, мг	333.60
		В2, мг	0.02	І, мкг	2.40
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ* /МАНДАРИНЫ/**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.96	В1, мг	0.07	Са, мг	42.00
Жиры, г	0.24	С, мг	45.60	Mg, мг	13.20
Углеводы, г	9.00	А, мг	0.01	Р, мг	20.40
Энергетическая ценность, ккал	45.60	Е, мг	0.24	Fe, мг	0.12
		Д, мкг	0.00	К, мг	186.00
		В2, мг	0.04	І, мкг	0.00
				F, мг	0.18
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ* /ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.40	В1, мг	0.03	Са, мг	16.00
Жиры, г	0.40	С, мг	10.00	Mg, мг	8.00
Углеводы, г	9.80	А, мг	0.01	Р, мг	11.00
Энергетическая ценность, ккал	47.00	Е, мг	0.63	Fe, мг	2.20
		Д, мкг	0.00	К, мг	278.00
		В2, мг	0.02	І, мкг	2.00
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ/ЯБЛОКИ/**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.48	В1, мг	0.04	Са, мг	19.20
Жиры, г	0.48	С, мг	12.00	Mg, мг	9.60
Углеводы, г	11.76	А, мг	0.01	Р, мг	13.20
Энергетическая ценность, ккал	56.40	Е, мг	0.76	Fe, мг	2.64
		Д, мкг	0.00	К, мг	333.60
		В2, мг	0.02	І, мкг	2.40
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.53	В1, мг	0.03	Са, мг	4.60
Жиры, г	0.12	С, мг	0.00	Mg, мг	6.60
Углеводы, г	10.04	А, мг	0.00	P, мг	16.80
Энергетическая ценность, ккал	47.36	Е, мг	0.39	Fe, мг	0.40
		Д, мкг	0.00	К, мг	25.80
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.29	В1, мг	0.05	Са, мг	6.90
Жиры, г	0.19	С, мг	0.00	Mg, мг	9.90
Углеводы, г	15.05	А, мг	0.00	P, мг	25.20
Энергетическая ценность, ккал	71.05	Е, мг	0.59	Fe, мг	0.60
		Д, мкг	0.00	К, мг	38.70
		В2, мг	0.02	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.05	В1, мг	0.06	Са, мг	9.20
Жиры, г	0.25	С, мг	0.00	Mg, мг	13.20
Углеводы, г	20.07	А, мг	0.00	P, мг	33.60
Энергетическая ценность, ккал	94.73	Е, мг	0.78	Fe, мг	0.80
		Д, мкг	0.00	К, мг	51.60
		В2, мг	0.02	І, мкг	0.00
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.82	В1, мг	0.08	Са, мг	11.50
Жиры, г	0.31	С, мг	0.00	Mg, мг	16.50
Углеводы, г	25.09	А, мг	0.00	P, мг	42.00
Энергетическая ценность, ккал	118.41	Е, мг	0.98	Fe, мг	1.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	64.50
		В2, мг	0.03	I, мкг	0.00
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г
"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.12
Жиры, г	0.22
Углеводы, г	9.88
Энергетическая ценность, ккал	45.98

В1, мг	0.00
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	0.00
Mg, мг	0.00
P, мг	0.00
Fe, мг	0.00
K, мг	0.00
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.99
Жиры, г	0.26
Углеводы, г	12.72
Энергетическая ценность, ккал	61.19

В1, мг	0.05
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.66
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.02

Са, мг	5.40
Mg, мг	5.70
P, мг	26.10
Fe, мг	1.20
K, мг	40.80
I, мкг	1.68
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

"УТВЕРЖДАЮ"

/ /

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.65
Жиры, г	0.35
Углеводы, г	16.96
Энергетическая ценность, ккал	81.58

В1, мг	0.07
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.88
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.03

Са, мг	7.20
Mg, мг	7.60
P, мг	34.80
Fe, мг	1.60
K, мг	54.40
I, мкг	2.24
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**Номер рецептуры: **377**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОН	7,2	6,3	0,72	0,63
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.16	В1, мг	0.00	Са, мг	12.07
Жиры, г	0.01	С, мг	1.03	Mg, мг	4.32
Углеводы, г	7.35	А, мг	0.00	Р, мг	4.96
Энергетическая ценность, ккал	31.15	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.42
		Д, мкг	0.00	К, мг	23.45
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюда:

Оптимальная температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, с привкусом лимона
Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **378**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		46		4,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,1	50,1	5,01	5,01
САХАР ПЕСОК	6,2	6,2	0,62	0,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	46,2	46,2	4,62	4,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92,5	92,5	9,25	9,25
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.47	В1, мг	0.01	Са, мг	57.01
Жиры, г	1.13	С, мг	0.28	Mg, мг	10.03
Углеводы, г	8.52	А, мг	0.01	Р, мг	39.94
Энергетическая ценность, ккал	50.36	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.71
		Д, мкг	0.00	К, мг	90.39
		В2, мг	0.06	І, мкг	4.16
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0.5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **378**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		60		6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,8	64,8	6,48	6,48
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.55	В1, мг	0.01	Са, мг	60.98
Жиры, г	1.21	С, мг	0.29	Mg, мг	9.86
Углеводы, г	12.29	А, мг	0.01	Р, мг	41.19
Энергетическая ценность, ккал	66.58	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.55
		Д, мкг	0.00	К, мг	91.15
		В2, мг	0.07	І, мкг	4.50
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0.5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____/

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.19	В1, мг	0.00	Са, мг	12.03
Жиры, г	0.00	С, мг	0.04	Mg, мг	5.61
Углеводы, г	9.12	А, мг	0.00	Р, мг	7.42
Энергетическая ценность, ккал	37.24	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.74
		Д, мкг	0.00	К, мг	25.62
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0.5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

"УТВЕРЖДАЮ"

_____/_____/_____/

09 января 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.96	В1, мг	0.02	Са, мг	19.93
Жиры, г	4.49	С, мг	0.00	Mg, мг	4.35
Углеводы, г	0.27	А, мг	0.10	P, мг	69.55
Энергетическая ценность, ккал	61.29	Е, мг	0.81	Fe, мг	0.91
		Д, мкг	0.89	К, мг	56.35
		В2, мг	0.15	І, мкг	8.05
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам