

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ С ИЗЮМОМ**

Номер **372**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ /ИЗЮМ/
ЯБЛОКИ
САХАР ПЕСОК
Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,41	В1, мг	0,02
Жиры, г	0,41	С, мг	4,22
Углеводы, г	39,45	А, мг	0,01
Энергетическая ценность, ккал	165,72	Е, мг	0,67
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут в шкаф 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают 80 г яблок горячими или холодными, посыпанными рафинадом, или с повидлом (+20 г).

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2011 года и из справочника "Сборник рецептур" под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с."

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок и варенья

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Номер рецептуры: **23**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией
№338

Наименование сырья
АПЕЛЬСИН
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	В1, мг	0,00
Жиры, г	0,30	С, мг	0,00
Углеводы, г	12,20	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	64,50	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во**

Наименование сырья
ЯБЛОКИ
Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,63
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно про

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К

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

Номер рецептуры: **23**

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
№338

Наименование сырья

МАНДАРИНЫ

Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	8,82
Энергетическая ценность, ккал	44,15

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно про

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер **47**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся
Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ

САХАР ПЕСОК

Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	8,24
Энергетическая ценность, ккал	87,63

В1, мг	0,03
С, мг	25,30
А, мг	0,00
Е, мг	2,12
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, с

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА**

Номер **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий д Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,78
Жиры, г	5,13
Углеводы, г	6,23
Энергетическая ценность, ккал	78,82

В1, мг	0,06
С, мг	2,57
А, мг	1,23
Е, мг	2,89
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой.. Подготовленные морковь и зеленый горошек соединяют, прогрев

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Номер **70**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,09
Жиры, г	5,65
Углеводы, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	67,57

В1, мг	0,04
С, мг	8,72
А, мг	0,00
Е, мг	2,47
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают пл

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 - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТАНаименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ/**Номер **70**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся
Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201****Наименование сырья****ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ****Выход: 100****Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,70
Энергетическая ценность, ккал	13,00

В1, мг	0,02
С, мг	5,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают пл

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 - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер **209**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья

ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)

Выход: 40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96
Жиры, г	4,49
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность, ккал	61,29

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,81
Д, мкг	0,89
В2, мг	0,15

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 холодной воды.

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

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 372

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	16	16	1,6	1,6
	120	100	12	10
	10	10	1	1

Ca, мг	15,49
Mg, мг	7,61
P, мг	10,46
Fe, мг	2,09
K, мг	294,03
I, мкг	2,11
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

т на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном
дной пудрой (+5 г), или с соусом вишневым №334 или клюквенным №361 (2012) (+30

рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях /

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

й М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецептура

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	150	150	15	15

Ca, 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

омывают проточной питьевой холодной водой.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	100	100	10	10

Ca, мг	16,00
Mg, мг	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

омывают проточной питьевой холодной водой.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

АРГА № 23

й М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецептура

Расход сырья и полуфабрикатов	
1 порц.	100 порц.

	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	100	100	10	10

Ca, 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

омывают проточной питьевой холодной водой.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

А № 47

**ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
 7.-544с.**

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	124,7	81	12,47	8,1
	5	5	0,5	0,5
	11,8	10	1,18	1
	5	5	0,5	0,5

Ca, мг	42,08
Mg, мг	14,36
P, мг	31,01
Fe, мг	0,59
K, мг	260,65
I, мкг	2,73
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

сахар и заправляют растительным маслом.

лепчатый - полукольцами.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 40

для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П.
2.-584с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	82,27	61,7	8,23	6,17
	77,13	61,7	7,71	6,17
	51,3	33,3	5,13	3,33
	5	5	0,5	0,5

Ca, мг	34,31
Mg, мг	27,40
P, мг	49,24
Fe, мг	0,77
K, мг	156,37
I, мкг	3,09
F, мг	0,03

Se, мг	0,00
--------	------

зают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

А № 70

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
1.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	148,3	81,6	14,83	8,16
	16,7	14	1,67	1,4
	5,8	5,8	0,58	0,58

Ca, мг	15,33
Mg, мг	18,08
P, мг	28,64
Fe, мг	0,95
K, мг	261,14
I, мкг	0,42
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

одоножку, нарезают дольками или кружочками

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А № 70

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
1.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	181,8	100	18,18	10

Ca, мг	23,00
Mg, мг	14,00
P, мг	24,00
Fe, мг	0,60
K, мг	141,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

одоножку, нарезают дольками или кружочками

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
_____Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 209

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03

Ca, мг	19,93
Mg, мг	4,35
P, мг	69,55
Fe, мг	0,91
K, мг	56,35
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

кипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в