

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьельева В.А.

30 августа 2023

г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,08
Жиры, г	3,54
Углеводы, г	8,58
Энергетическая ценность,	88,16

В1, мг	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Са, мг	100,28
Mg, мг	24,74
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	206,96
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:

Температура подачи +75

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

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.
30 августа 2023
г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	271,54	176,5	27,15	17,65
с 01.03 по 31.07	294,17	176,5	29,42	17,65
с 01.08 по 31.08	220,63	176,5	22,06	17,65
с 01.09 по 31.10	235,33	176,5	23,53	17,65
с 01.11 по 31.12	252,14	176,5	25,21	17,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,5	8,5	0,85	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,01
Жиры, г	4,79
Углеводы, г	9,99
Энергетическая ценность,	96,50

В1, мг	0,16
С, мг	14,12
А, мг	0,04
Е, мг	0,36
Д, мкг	0,11
В2, мг	0,10

Са, мг	25,59
Mg, мг	37,85
Р, мг	94,24
Fe, мг	1,63
К, мг	836,99
І, мкг	7,36
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (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), 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 следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного

Запах: картофеля, масла сливочного

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ 110/5**

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 НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	160	80	16	8
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	19,8	19,8	1,98	1,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,6	28,6	2,86	2,86
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	11	11	1,1	1,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11	11	1,1	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 115				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,39	В1, мг	0,11	Са, мг	47,60
Жиры, г	4,60	С, мг	0,16	Mg, мг	56,33
Углеводы, г	6,72	А, мг	0,03	Р, мг	225,56
Энергетическая ценность,	87,60	Е, мг	5,33	Fe, мг	1,80
		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, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин. При отпуске котлеты или биточки поливают сливочным маслом.

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 масла.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментаева В.А.

30 августа 2023
г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Г.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.
30 августа 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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,	61,19

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,66
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова